



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA
COMUNIDAD DE COLLANAS (ZONA DE CANAL), DEL CANTÓN
SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: ETNOGRAFÍAS

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: MARÍA INÉS TOAPAXI TOALOMBO

TUTORA: LCDA. JESSICA ROBALINO

RIOBAMBA – ECUADOR

2019

©2018, María Inés Toapaxi Toalombo

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

CERTIFICACIÓN:

EL TRIBUNAL DE TRABAJO DE TITULACIÓN CERTIFICA QUE:

El **Trabajo de Titulación** modalidad **Etnografías**, titulado “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO DE COLLANAS (ZONA DEL CANAL), DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI”, de responsabilidad de la Srta. María Inés Toapaxi Toalombo ha sido prolijamente revisado y se autoriza su presentación.

Tribunal:

Lcda. Jessica Alexandra Robalino Vallejo

M.B.A.

**TUTORA DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**


FIRMA

Lcdo. Mauricio Ronald Zurita Gallegos

Mgs.

**MIEMBRO DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**


FIRMA

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

ANALISTA DE BIBLIOTECAS 1


FIRMA

Yo María Inés Toapaxi Toalombo con cédula de identidad 055002418-6 soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este proyecto de titulación perteneciente a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

María Inés Toapaxi Toalombo

DEDICATORIA

Todos los años de estudio se ve reflejado en este trabajo por tal razón va dedicado con mucho cariño a mis amados padres a los cuales admiro mucho ya que han puesto su confianza plena en mí y se han demostrado gran esfuerzo en sus actividades diarias llegado a ser el principal apoyo que tuve para llegar a cumplir mi meta.

María

AGRADECIMIENTO

Primeramente, doy gracias a Dios por haberme dado la vida y la oportunidad de llegar a cumplir uno de mis sueños y perseverar a pesar de las dificultades que se me presentó en el transcurso de mi formación profesional, a mis padres por ser quienes me apoyaron en todas las formas, a mis maestros quienes me inculcaron los conocimientos necesarios para ser una profesional hecha y derecha y a mis amigos los cuales estuvieron en los buenos y malos momentos brindándome apoyo y siendo partícipes de este gran logro.

María

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	xix
SUMMARY	xx
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
CAPÍTULO I	
1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL	4
1.1. Marco teórico	4
1.1.1. Etnografía	4
1.1.1.1. Definición	4
1.1.1.2. Características	4
1.1.2. Patrimonio	5
1.1.2.1. Definición	5
1.1.2.2. Tipos de patrimonio	5
1.1.3. Cultura	7
1.1.3.1. Definición	7
1.1.3.2. Clasificación de la cultura	8
1.1.3.3. Identidad cultural	8
1.1.3.4. Tradiciones - costumbres	9
1.1.3.5. Vestimenta	9
1.1.3.6. Fiestas y celebraciones	10
1.1.4. Gastronomía	10
1.1.4.1. Definición	10
1.1.4.2. Historia de la gastronomía	11
1.1.4.3. Gastronomía tradicional	13

1.1.4.4.	<i>Gastronomía en Ecuador</i>	13
1.1.5.	<i>Provincia de Cotopaxi</i>	14
1.1.5.1.	<i>Historia</i>	14
1.1.5.2.	<i>Ubicación geográfica</i>	15
1.1.5.3.	<i>Población</i>	16
1.1.5.4.	<i>Cultura y tradiciones</i>	16
1.1.5.5.	<i>Gastronomía</i>	17
1.1.5.6.	<i>Cantones de la provincia</i>	17
1.1.6.	<i>Cantón Salcedo</i>	21
1.1.6.1.	<i>Historia</i>	21
1.1.6.2.	<i>Ubicación geográfica</i>	21
1.1.6.3.	<i>Población</i>	22
1.1.6.5.	<i>Fiestas y celebraciones</i>	23
1.1.6.6.	<i>Gastronomía</i>	24
1.1.7.	<i>Comunidad de San Francisco de Collanas (Zona del Canal)</i>	25
1.1.7.1.	<i>Cultura y tradición</i>	26
1.1.7.2.	<i>Gastronomía</i>	27
1.2.	Marco conceptual	28
1.3.	Marco teórico legal	30
1.3.1.	<i>Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas</i>	30
1.3.1.1.	<i>Políticas</i>	31
1.3.2.	<i>Constitución de la república del Ecuador</i>	31
1.3.2.1	<i>Sección cuarta cultura y ciencia</i>	31
CAPÍTULO II		
2.	MARCO METODOLÓGICO	33
2.1.	Localización	33
2.2.	Temporalización	33

2.3.	Variables	34
2.3.1.	Identificación	34
2.3.1.1.	<i>Variable dependiente</i>	34
2.3.1.2.	<i>Variable independiente</i>	34
2.3.2.	Descripción de variables	34
2.3.3.	Operacionalización	35
2.4.	Tipo y diseño de la Investigación	35
2.4.1.	Investigación descriptiva.....	35
2.4.2.	Investigación bibliográfica	36
2.4.3.	Investigación de campo.....	36
2.4.4.	Investigación de corte transversal	37
2.5.	Métodos y técnicas	37
2.5.1.	Método empírico-teórico	37
2.5.2.	Encuesta	37
2.5.3.	Entrevista.....	37
2.6.	Grupo de estudio	38
2.6.1.	Población.....	38
2.6.2.	Muestra.....	38
2.6.3.	Grupo de estudio	38
2.6.4.	Fórmula estadística.....	38
2.6.5.	Grupo de muestra.....	39
2.6.6.	Segundo grupo de muestra	39
2.7.	Diagrama de procesos.....	40
2.7.1.	Descripción de procesos.....	40
2.7.1.1.	<i>Recolección de información de los aspectos culturales y gastronómicos tradicionales de la comunidad de San Francisco de Collanas.....</i>	41
2.7.1.2.	<i>Elaboración y aplicación instrumentos.</i>	41
2.7.1.3.	<i>Procesamiento de información.</i>	41

2.7.1.4.	<i>Análisis de datos.</i>	41
2.7.1.5.	<i>Presentación de resultados</i>	41

CAPÍTULO III

3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	42
3.1.	Información bibliográfica de la cultura de la comunidad de Collanas (Zona del Canal).	42
3.2.	Costumbres y gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas del cantón Salcedo.	45
3.3.	Análisis de las prácticas culinarias que se encuentran extintas y en peligro.	47
3.4.	Estandarización de las recetas los platos tradicionales de la comunidad de Collanas	52
3.5.	Publicación de los aspectos culturales de la comunidad Collanas (Zonal del Canal), así como la gastronomía tradicional, mediante una revista digital en la página oficial del GAD Municipal del Cantón Salcedo.	62
3.6.	Instrumentos aplicados para la recopilación de la información de la Comunidad de San Francisco de Collanas.	63
3.6.1.	<i>Encuesta</i>	63
3.6.2.	<i>Entrevista</i>	76

CAPÍTULO IV

4.	PROPUESTA	89
4.1.	Presentación	92
4.2.	Introducción	93
4.3.	San Francisco de Collanas	94
4.4.	Ubicación geográfica	95
4.4.1.	<i>División política</i>	95
4.4.2.	<i>Límites</i>	96
4.4.3.	<i>Población</i>	96
4.4.4.	<i>Clima</i>	96
4.4.5.	<i>Actividades productivas</i>	96

4.5.	Historia	99
4.6.	Celebraciones y tradiciones.....	100
4.6.1.	<i>Vestimenta</i>	100
4.6.2.	<i>Fiestas de la comunidad</i>	103
4.6.3.	<i>Fiesta de noche buena</i>	105
4.7.	Gastronomía tradicional	107
4.7.1.	<i>Entrada</i>.....	108
4.7.1.1.	<i>Ucto tortilla</i>.....	108
4.7.2.	<i>Sopas</i>.....	109
4.7.2.1.	<i>Sopa de quinua</i>.....	110
4.7.2.2.	<i>Colada de maíz amarillo</i>.....	111
4.7.2.3.	<i>Colada de morocho</i>.....	113
4.7.2.4.	<i>Colada de choclo o cauca</i>.....	114
4.7.2.5.	<i>Locro de cuy</i>.....	115
4.7.2.6.	<i>Locro de zambo</i>.....	117
4.7.3.	<i>Fuertes</i>.....	118
4.7.3.1.	<i>Cuy y conejo asado al carbón acompañado de papas y mazamorra (Runaicho)</i>	119
4.7.4.	<i>Bebidas</i>	120
4.7.4.1.	<i>Chaguarmishqui</i>.....	120
4.7.4.2.	<i>Dulce de zambo</i>.....	122
4.8.	Prácticas culinarias	123
4.8.1.	<i>Preparaciones</i>.....	124
4.8.1.1.	<i>Peligro</i>	124
4.8.1.2.	<i>Extintas</i>	125
4.8.2.	<i>Métodos y técnicas</i>	126
4.8.2.1.	<i>Peligro</i>	127
4.8.2.2.	<i>Extintas</i>	127

4.8.3.	<i>Utensilios</i>	128
4.8.3.1.	<i>Peligro</i>	129
4.8.3.2.	<i>Extintas</i>	130
4.9.	Glosario	133
4.10.	Agradecimientos	135
CONCLUSIONES		136
RECOMENDACIONES		138
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de variables	35
Tabla 2-2: Distribución de encuestas	39
Tabla 3-2: Distribución de entrevistas	40
Tabla 1-3: Cultura de la comunidad de Collanas (Zona del Canal).	42
Tabla 2-3: Costumbres y gastronomía de la comunidad Collanas.	45
Tabla 3-3: Prácticas culinarias en peligro y extintas.....	47
Tabla 4-3: Utensilios en peligro y extintas.	48
Tabla 5-3: Preparaciones en peligro.....	50
Tabla 6-3: Preparaciones extintas.	51
Tabla 7-3: Edad de los encuestados	63
Tabla 8-3: Sexo de los encuestados.	64
Tabla 9-3: Gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas	65
Tabla 10-3: Preparaciones que siempre se realizan en los hogares.....	66
Tabla 11-3: Preparaciones que A veces se realizan en los hogares.	68
Tabla 12-3: Preparaciones que Nunca se realizan en los hogares.....	69
Tabla 13-3: Razón por la que no se realizan los platos.	70
Tabla 14-3: Historia de la comunidad de Collanas	72
Tabla 15-3: Cultura de la comunidad de Collanas.	73
Tabla 16-3: Vestimenta de la comunidad.	74
Tabla 17-3: Identidad cultural de la comunidad.	75
Tabla 18-3: Preparación del tostado con panela.	80
Tabla 19-3: Preparación del tostado seco.	80
Tabla 20-3: Preparación de pan de trigo.	80
Tabla 21-3: Preparación de maqui tortilla.....	81
Tabla 22-3: Preparación de ucto tortilla.....	81

Tabla 23-3: Preparación de sopa de quinua.	82
Tabla 24-3: Preparación de colada de maíz amarillo.	82
Tabla 25-3: Preparación de colada de morocho.	82
Tabla 26-3: Preparación de colada de choclo o cauca.	83
Tabla 27-3: Preparación de locro de zambo.....	83
Tabla 28-3: Preparación de locro de cuy.	84
Tabla 29-3: Preparación de colada de oca y melloco.....	84
Tabla 30-3: Preparación de cuy y conejo asado con papas y mazamorra.	84
Tabla 31-3: Preparación de carne de borrego con mote y papas.....	85
Tabla 32-3: Preparación de choclo con papayano y avilla.....	85
Tabla 33-3: Preparación de chicha de jora.....	86
Tabla 34-3: Preparación de dulce de zambo.	86
Tabla 35-3: Preparación de dulce de chaguarmishqui.	86
Tabla 36-3: Preparación de jucho.	87

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1-1: Sub-clasificación del patrimonio.	7
Ilustración 2-1: Mapa de Cotopaxi	16
Ilustración 3-1: Gastronomía.....	17
Ilustración 4-1: Mapa del cantón Salcedo	22
Ilustración 5-1: Gastronomía.....	24
Ilustración 6-1: Mapa de la Comunidad de Collanas	26
Ilustración 1-2: Localización y Temporalización de la Comunidad de San Francisco de Collanas	33
Ilustración 1-4: María toapaxi	92
Ilustración 2-4: Comunidad de Collanas.	94
Ilustración 3-4: Vivienda de la comunidad de Collanas.....	95
Ilustración 4-4: Iglesia de la comunidad de Collanas.....	95
Ilustración 5-4: Sembrío de cabuya.....	96
Ilustración 6-4: Cultivo de alfalfa.	97
Ilustración 7-4: Cultivo de tunas.	97
Ilustración 8-4: Sembrío de granos.	98
Ilustración 9-4: Patrono San Francisco.	99
Ilustración 10-4: Vestimenta de la comunidad.....	100
Ilustración 11-4: Anaco.....	101
Ilustración 12-4: Camisón.	101
Ilustración 13-4: Saco (Ashco Rinri).....	101
Ilustración 14-4: Shigra.....	102
Ilustración 15-4: Poncho.	102
Ilustración 16-4: Faja tejida a mano.	103
Ilustración 17-4: Apargata de llanta.	103

Ilustración 18-4: Pase de danzantes.....	103
Ilustración 19-4: Banda de pueblo.....	105
Ilustración 20-4: Programa de fiesta en la comunidad de Collanas.	105
Ilustración 21-4: Fiesta de Noche buena	105
Ilustración 22-4: Personajes disfrazados de Monos.	106
Ilustración 23-4: Yumbos.....	107
Ilustración 24-4: Asado de cuyes y conejos.	107
Ilustración 25-4: Ucto tortilla en tiesto.....	108
Ilustración 26-4: Ucto tortilla.	108
Ilustración 27-4: Sopas.....	109
Ilustración 28-4: Sopa de Quinoa.....	110
Ilustración 29-4: Colada de maíz amarillo.	111
Ilustración 30-4: Colada de morocho.	113
Ilustración 31-4: Colada de choclo o cauca.....	114
Ilustración 32-4: Locro de cuy.	115
Ilustración 33-4: Locro de zambo.	117
Ilustración 34-4: Plato fuerte.....	118
Ilustración 35-4: Cuy asado al carbón.....	119
Ilustración 36-4: Obtención del dulce de cabuya.	121
Ilustración 37-4: Dulce de chaguarmishqui.....	122
Ilustración 38-4: Dulce de zambo.	122
Ilustración 39-4: Prácticas culinarias.	123
Ilustración 40-4: Pan de trigo.	124
Ilustración 41-4: Mellocos.....	125
Ilustración 42-4: Toste de grano.....	126
Ilustración 43-4: Tiesto de barro.	127
Ilustración 44-4: Horno de leña.....	128
Ilustración 45-4: Asado en leña.....	129

Ilustración 46-4: Cuchara de madera.....	129
Ilustración 47-4: Pipa.	130
Ilustración 48-4: Olla de barro.	130
Ilustración 49-4: Platos de barro.	131
Ilustración 50-4: Pilche.	131
Ilustración 51-4: Piedra de moler.	132
Ilustración 52-4: Batea.	132
Ilustración 53-4: Pitaca.....	133

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2: Diagrama de procesos	40
Gráfico 1-3: Porcentaje de la edad.	63
Gráfico 2-3: Porcentaje del sexo de los encuestados.	64
Gráfico 3-3: Porcentaje de la Gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas.....	65
Gráfico 4-3: Porcentaje de las preparaciones que siempre se realiza en la comunidad.	67
Gráfico 5-3: Porcentajes de A veces.	68
Gráfico 6-3: Porcentaje de Nunca.....	70
Gráfico 7-3: Porcentaje de la razón por la que no se realizan los platos.....	71
Gráfico 8-3: Porcentaje de la historia de la comunidad Collanas.	72
Gráfico 9-3: Porcentaje de la cultura de la comunidad Collanas.	73
Gráfico 10-3: Porcentaje de la vestimenta de la comunidad.....	74
Gráfico 11-3: Porcentaje de la identidad cultural de la comunidad.	75

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Modelo de encuesta.

Anexo B: Modelo de entrevista

Anexo C: Entrevistas en la comunidad de Collanas.

Anexo D: Encuesta en la comunidad de Collanas.

Anexo E: Listado de la comunidad de Collanas

Anexo F: Oficio de autorización para la publicación de la tesis en el GAD del Cantón Salcedo.

Anexo G: Oficio de la unidad de titulación dirigido al alcalde del cantón Salcedo.

Anexo H: Carta de Cooperación.

Anexo I: Certificado de la publicación del trabajo de titulación en la página web del GAD Salcedo.

RESUMEN

Este trabajo de titulación se realizó con el objetivo de estudiar la gastronomía tradicional de la comunidad de San Francisco de Collanas (Zona del Canal), del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi. Para la investigación de este proyecto se utilizó un diseño metodológico tipo descriptivo, bibliográfico y no experimental donde permitió describir las características de una población, recopilando información de la cultura y la gastronomía, así como la utilización de esquemas mediante escritos para extracción de ideas importantes que luego fueron analizados. Se utilizó dos tipos de instrumentos, que fueron encuestas y entrevistas, estas se aplicaron 86 personas de 20 a 40 años edad y un grupo focal de 10 personas de 45 años en adelante respectivamente cuyos resultados obtenidos fueron esenciales para la información de la cultura y gastronomía tradicional de la comunidad. Se hizo un escrito donde se evidencia actividades que se realizan en la comunidad como los tejidos de sus prendas y la fiesta de noche buena además, se realizó recetas estándar de las preparaciones tradicionales y un análisis de la gastronomía que se encuentra en vigencia (colada de maíz amarillo 7%, colada de morocho 7%, sopa de quinua 8%, colada de choclo o cauca 6%, locro de zambo 8%, locro de cuy 8%, cuy y conejo asado al carbón 8%, dulce de zambo 7%, dulce de chaguarmishqui 8% y ucto tortilla 7%); peligro (maqui tortilla 4%, pan de trigo 3%, mazamorra 4 %) y extinta (colada de oca y mellocos 1%, choclo con papayano y avilla 3%, carne de borrego con papas y mote 1%), con el propósito de dar a conocer a las personas el patrimonio inmaterial que se está perdiendo. La información recopilada sobre la cultura y la gastronomía de la comunidad, se socializó mediante una revista digital publicada en la página oficial del GAD Salcedo.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MEDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <GASTRONOMIA TRADICIONAL>



SUMMARY

This degree work is carried out with the objective of studying the traditional cuisine of the community of San Francisco Collanas (Canal Zone), Canton Salcedo, Cotopaxi Province. For the research of this project, a descriptive, bibliographic and non-experimental methodological design was used, where it was possible to describe the characteristics of a population, gathering information on culture and gastronomy, as well as the use of schemes through writings for the extraction of important ideas that then they were analyzed. We used two types of instruments, which were surveys and interviews, which were applied to 86 people from 20 to 40 years of age and from a focus group of 10 people aged 45 and older, respectively, whose results were essential for culture information and traditional community gastronomy. a writing was made where there is evidence of activities that are carried out in the community such as the fabrics of their garments and the good night party, standard recipes were made of the traditional preparations and an analysis of the gastronomy that are in force (casting of yellow corn 7%, dark brown 7%, quinoa soup 8%, cast of corn or 6% cauca, locro of zambo 8%, locro of cuy8%, guinea pig and rabbit roasted with charcoal 8%, sweet of zambo 7% , sweet of chaguarmishqui 8% and ucto tortilla 7%); danger (4% maquitortilla, wheat bread 3%, zamorra 4%) and extinct (cast of goose and mellocos 1%, corn with papaya and 3% lamb, beef with potatoes and mote 1%), for the purpose of to inform people about the intangible heritage that is being lost. The information gathered about the culture and the gastronomy of the community was socialized through a digital magazine published on the official website of GAD Salcedo.

KEYWORDS: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <INMATERIAL CULTURAL HERITAGE>, <CULTURAL IDENTITY>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>.



INTRODUCCIÓN

El Ecuador país pluricultural y étnico, contada desde nuestros ancestros haciendo conocer como este surgió y con el pasar de los años fue cambiando drásticamente su forma de vida, aunque cabe recalcar que existen lugares donde aún se puede presenciar de sus costumbres y tradiciones, pues aquellos pueblos aún conservan la forma de vida de sus antepasados, las cuales hace que el país se enriquezca aún más llamando la atención a turistas; se puede presenciar que cada día el Ecuador es visitado por extranjeros y como no por los mismos ecuatorianos que quieren conocer otros sectores de su país, las cuales son maravilladas ya sea por su flora, fauna, gastronomía y sobre todo los pueblos ancestrales que se encuentra en todos los rincones del país, lo cual es positivo para las actividades del desarrollo socio económico de cada uno de los pueblos en el ámbito turístico.

Una de las provincias que tiene el país es Cotopaxi, el cual se puede maravillar con la infinidad de turismo que esta cuenta empezando desde su parque Nacional Cotopaxi, la Laguna de Quilotoa, la Laguna de Yambo, entre otros; así como la gastronomía que esta tiene en cada uno de sus cantones las cuales estos cuentan con pueblos indígenas que aún mantienen sus costumbres.

El cantón Salcedo más conocida como la tierra de mil colores o de los helados y del pinol, cuenta con una gran producción agrícola y ganadera, esta ciudad posee muchas zonas naturales, sitios históricos, además de sus fiestas ofreciendo una gastronomía típica a toda la ciudadanía salcedence, se puede maravillar de sus hermosas y únicas artesanías elaboradas por las personas oriundas del cantón, el folklore, etc. En cuanto a las tradiciones se podría decir que Salcedo es un lugar privilegiado por la única razón de encontrarse ubicado sobre los antiguos asentamientos de los Panzaleos, por este motivo la cultura continúa manteniéndose en ciertos lugares o las comunidades que este posee.

Este trabajo está basado en estudiar la gastronomía tradicional de una de las comunidades que tiene el cantón Salcedo, conocida como San Francisco de Collanas (Zona de Canal), cuenta con 224 comuneros que viven y se dedican a la agricultura, crianza de animales como borrego, cuy, conejos, etc. Así como a la elaboración de platos tradicionales propios de la zona como son el chaguarmishqui, el cuy y conejo asado en carbón, coladas de diferentes granos molidos, el jucho, preparado en épocas de capulí, la tortilla de seda o ucto tortilla, (nombre en quichua) realizado con el dulce de cabuyo y la harina de maíz amarillo, entre otros utilizando productos de la zona, pues la principal fuente agrícola es el cultivo de granos de las cuales son utilizados para la transformación de harinas y posterior elaboración de sus platos tradicionales.

Estos comuneros se dedican a la elaboración de su propia vestimenta, utilizando lana de borrego como materia prima obteniendo prendas llamativas; tejían fajas que luego eran utilizadas por las mujeres, realizaban sus manillas, fiadores y las guashcas, que adornaban la vestidura, hoy en día aun tejen las famosas shigras cuya materia prima es el hilo extraído de la cabuya.

La comunidad esconde algunas costumbres mismas que llaman la atención a personas que lo visitan, su atracción va enfocada al estilo de vida que estas mantienen, su gastronomía y su vestimenta. Si hablamos de la gastronomía en la actualidad quedan muy pocas personas que realizan preparaciones tradicionales, generando una preocupación por algunos comuneros pues la nueva generación está perdiendo su identidad cultural, olvidando todo lo que le hace atractivo a esta comunidad.

Para este trabajo de investigación se cuenta con el apoyo de algunas personas que viven años en la comunidad, aportando con información de gran valor para el cumplimiento de los objetivos propuestos, y a la vez ayudando a la comunidad para que su cultura sea recordada de generación en generación.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Estudiar la gastronomía tradicional de la comunidad de San Francisco de Collanas (Zona de Canal), del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

Objetivos Específicos

- Recopilar información bibliográfica acerca de la cultura de la comunidad de Collanas (Zona de Canal).
- Investigar las costumbres y la gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas del cantón Salcedo.
- Analizar las prácticas culinarias que se encuentran extintas y en peligro como parte de la salvaguardia del patrimonio gastronómico de la comunidad de Collanas.
- Estandarizar las recetas de los platos tradicionales de la comunidad de Collanas.
- Publicar aspectos culturales de la comunidad de Collanas (Zonal de Canal), así como la gastronomía tradicional, mediante una revista digital en la página oficial del GAD Municipal del Cantón Salcedo.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO – REFERENCIAL

1.1.Marco teórico

1.1.1. *Etnografía*

1.1.1.1. *Definición*

“Etimológicamente, el término etnografía significa la descripción (*grafé*) del estilo de vida de un grupo de personas, habituadas a vivir juntas” (Galeano M., 2004, pág. 56).

“Ethnos” es un grupo humano que forma una entidad cuyas relaciones están formadas por las costumbres o derechos y obligaciones equitativos. Entonces la etnografía vendría a ser un objeto de estudio cuyo propósito es describir las características de la forma de vida de un grupo humano las cuales pueden estar ubicadas en pueblos o comunidades (Martínez, 1999, p.27-28).

La etnografía se podría decir que es un trabajo vinculado a la descripción de una cultura o forma de vida de un grupo de personas es decir, “La investigación etnográfica se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de la realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social” (Galeano M., 2004, pág. 56).

“El trabajo etnográfico es un análisis de las etnias realizado mediante la observación y descripción de la cultura, costumbres de cada pueblo o comunidad centrándose en estudios de: experiencia cultural, escenas culturales, la importancia cultural y descripción cultural” (Sandoval, 1997, p.68).

1.1.1.2. *Características*

Según (Boyle, 2003), existe 4 características de la etnografía:

- La naturaleza contextual y holística: en este ítem exige poner en observación el área que se está investigando y los datos de la entrevista en un aspecto más amplio, centrándose en el comportamiento del ser humano.

Su propósito primario es hacer explícitas las interrelaciones entre los diversos sistemas y subsistemas del grupo estudiado. El fin de este proceso es reunir o reconstruir los datos en una manera comprensible y constructiva, agrupándolos según modelos, categorías y relaciones significativas (Omnia, 2011, pág. 31).

- El carácter reflexivo: Este implica que el investigador sea parte del mundo que está estudiando. Su propósito es observar parcialmente al participante ya sean en entrevistas o conversaciones. Entonces se podría decir que la etnografía es una explicación teórica a parte de la descripción que se realiza (*Omnia, 2011, pág. 32*).
- El uso de los datos emic y etic: emic es la base importante dentro de una investigación etnográfica dado que ayuda a describir y comprender la situación y comportamiento de los informantes, en cambio el etic es el marco teórico la explicación científica que el investigador logra extraer del campo de estudio (*Omnia, 2011, pág. 32*).
- Según (Boyle, 2003). “El producto final al que se le llama etnografía: llega a ser una investigación teórica y abstracta describiendo los aspectos culturales que producen”.

1.1.2. Patrimonio

1.1.2.1. Definición

Patrimonio es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales en una construcción social, heredados de nuestros antepasados, que son transmitidos de generación en generación tomando en cuenta sus características que con el tiempo irán cambiando en ciertos aspectos (García Cuetos , 2011, pág. 17).

1.1.2.2. Tipos de patrimonio

- Patrimonio cultural

“El patrimonio cultural es considera como una herencia cultural global compuesto por bienes tangibles e intangibles, estos bienes forman parte de la memoria social donde se puede identificarse positiva o negativamente conservando y transmitiendo respeto unos a otros” (Díaz Viana & Vicente Blanco, 2016).

El patrimonio cultural es una herencia recibida por nuestros antepasados dejando a nuestras futuras generaciones una historia de su existencia, forma de vida. Este está formado por bienes

culturales de una nación que con el pasar de tiempo crean una importancia histórica, científica simbólica a sociedad (Mav Canal Cultural , 1999).

El patrimonio Cultural se clasifica en:

Cultural tangible: “son muebles y bienes inmuebles constituidos por objetos de forma física que se puede conservar y restaurar en alguna intervención, estos elementos u objetos son: la arqueología, artesanía, arquitectura, etc.” (Mav Canal Cultural , 1999).

Cultural tangible mueble: “Son aquellos donde están constituidos colecciones de importancia para la historia, ciencia y conservación de la diversidad cultural del país, tales como objetos artesanales, folklóricos, históricos, artísticos, religiosos, arqueológicos y tecnológicos” (Mav Canal Cultural , 1999).

Cultural tangible inmueble: Son bienes construidos o producidos por el propio ser humano que no pueden ser movidos o trasladados de un lugar a otro pues son estructuras como (edificios, obras de ingeniería, industrias, monumentos), o porque están en inseparable relación con el terreno (un sitio arqueológico, zonas típicas), estos tienen un valor relevante desde el punto de vista arquitectónico, arqueológico, histórico, artístico o científico reconocidos y registrados (Mav Canal Cultural , 1999).

Cultural intangible: “Es un conjunto de elementos sin sustancia física o formas de conductas de una cultura tradicional, donde se transmite de forma verbal o mediante gestos, que son modificados en el transcurso del tiempo” (Mav Canal Cultural , 1999).

- Patrimonio natural

Es aquella donde se muestra todos los elementos de la naturaleza tales como la flora, fauna, ríos, montañas, etc. así como la labor que el hombre realiza en el ambiente natural que le rodea tales como crianza agrícola, cultivos en la tierra, trabajos en las ciudades tales como caminos, construcción de pueblos, etc. dando así un paisaje humanizado (García Cuetos , 2011, pág. 41).

- Patrimonio Cultural – Natural

El patrimonio Cultural – Natural es considerada como una expresión de una intensa relación tanto de los seres humanos y el medio donde estos se encuentran, en América Latina se entiende como un patrimonio integral llegando a ser una visión continua e inseparable (ILAM Patrimonio , 2008-2010).

Según (ILAM Patrimonio , 2008-2010) “El patrimonio está compuesto por los elementos de la naturaleza, interviniendo en la vida de los seres humanos:”

- Vestigios históricos o arqueológicos originales

- Vestigios fósiles paleontológicos
- Vestigios subacuáticos
- Paisaje cultural que se ha mantenido intacta

Según la UNESCO el Patrimonio se Sub-clasifica con la finalidad de agrupar en distintos tipos de bienes

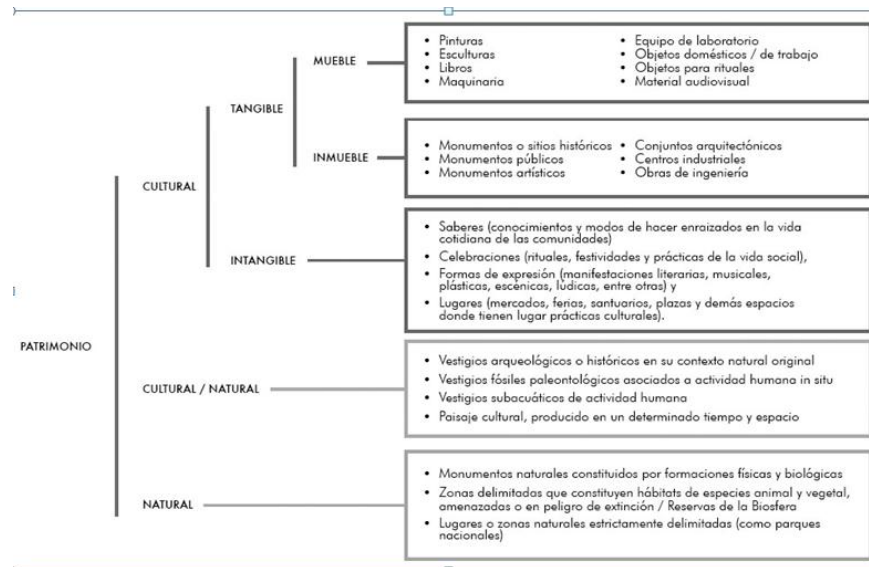


Ilustración 1-1: Sub-clasificación del patrimonio.

Fuente: (ILAM Patrimonio , 2008-2010)

1.1.3. Cultura

1.1.3.1. Definición

Según el libro de Antropología menciona “que la Cultura es un estilo de vida conformado por un conjunto de conductas, actitudes, creencias, valores que les caracteriza de un pueblo a otro” (Ember, Ember, & Peregrine, 2004).

“La cultura es aquello que conforma todo nuestro ser es decir demostramos cómo somos ante la sociedad, ya sea por la sabiduría o conducta que se mantiene con el pasar del tiempo, configurando al final nuestra identidad” (UNESCO, 2017).

“La cultura es una construcción simbólica o material de la práctica que el ser humano realiza en la sociedad, donde un grupo o individuo llega a ser lo que es, permitiendo ser un proceso histórico concreto” (Guerrero Arias , 2002, pág. 103).

La cultura o civilización en sentido etnográfico hace referencia al conocimiento, los valores, creencias, arte, moral, derecho, normas, lenguas, religión, costumbres y cualquier habito o

capacidad que un grupo de personas demuestra a otros, es decir hace referencia a las capacidades intelectuales que un ser humano posee (Naranjo V, 1996, pág. 9)

Existen varias formas de explicar la cultura, varios expertos han clasificado a la cultura por dos características, las definiciones y el desarrollo de la misma.

1.1.3.2. Clasificación de la cultura

Según la (Enciclopedia de Clasificaciones , 2017) menciona que la cultura se clasifica en dos formas:

Definiciones:

- Cultura Tópica: abarca un listado de categorías o indica un nombre tópico como sociedad, religión, etc.
- Cultura Histórica: es conocida como herencia social es decir indica el pasado de una sociedad
- Cultura Mental: la cultura mental es propia de cada persona, son hábitos o costumbres que los diferencian a un grupo de personas con el resto ya sea este por sus conocimientos o capacidades.
- Cultura estructural: es un conjunto de valores creencias y conductas reglamentadas unas con otras.

Desarrollo:

- Primitiva: su característica principal es carencia de desarrollo técnico en la escritura o economía.
- Civilizada: empieza a tomar un desarrollo e innovación en los elementos que lo rodea.
- Analfabeta: esta cultura se caracteriza por algo muy importante que es la falta de escritura y su única forma de comunicar es a través de vía oral.
- Alfabeto: la principal característica en esta cultura es la utilización de la escritura y forma verbal para la comunicación en la sociedad.

1.1.3.3. Identidad cultural

La identidad cultural es entendida como la protección de los derechos humanos, tanto la identidad y la cultura se relacionan estrictamente donde la identidad abarca distintos elementos, como es la lengua, la religión, las creencias, tradiciones incluyendo también el sistema de

gobierno, leyes, entre otros. En otros casos la identidad es un elemento esencial de un grupo o pueblo autóctono, manteniendo sus valores ancestrales como la lengua, religión, costumbres, que los distinguen de otros grupos y pueblos (Odello, 2012).

“La identidad cultural es la conciencia que el ser humano posee de sí mismo y de la cultura que pertenece con sus costumbres, ceremonias, ritos, tradiciones, creencias, lenguas, etc. estas características son propias de cada grupo social” (Maldonado Alemán, 2009, pág. 25).

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertinencia de un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como son las costumbres, valores y creencias. Es aquella donde se define lo que es una persona siendo diferenciada en la sociedad ya sea por su forma de vivir, creer, vestir, comer; es decir en estilo de vida (Molano L., 2008, págs. 73-74).

1.1.3.4. Tradiciones - costumbres

La palabra tradición también conocida como costumbres, que es transmitida de generación en generación por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor llegando a transportar información en su misma esencia, siendo esto un conjunto de verdades vitales que toman diversas y renovadas formas históricas (Tradición, 2008).

“Las tradiciones son elementos del legado sociocultural que durante años se mantienen en distintos grupos sociales, transmitidos históricamente de generación en generación llegando a conocer costumbres, ritos, valores, normas de conducta de un grupo de personas” (EUMED.NET E. V., 2012).

1.1.3.5. Vestimenta

Es un conjunto de prendas o atuendos utilizados en todas las culturas, diferenciándoles un pueblo con otro, ya sea en sus bordados, colores, formas, diseños y el número de trajes que esta lleve, se distinguirá del resto, teniendo un significado por lo cual es identificado cada pueblo (Larrañaga Torrontegui, 2009, pág. 52).

La vestimenta o vestido es un símbolo de auto descripción son parte de la cultura, pues guardan estrecha relación con la etnia y la clase social que pertenece una persona, tiene algunas funciones: cubrir con las inclemencias del tiempo, estar relacionado con actividades de un pueblo ya sea en ceremonias, fiestas o trabajos (Naranjo V, 1996, pág. 200).

1.1.3.6. Fiestas y celebraciones

Según la (Real Academia Española), “las fiestas vienen del latín *fésta, de festum*, son días donde conmemoran, recuerdan o celebran alguna solemnidad nacional, día donde la iglesia celebra en memoria de un santo, días de diversión, regocijo de un grupo de personas o un pueblo”.

Según la (Real Academia Española), “la palabra celebración viene de la voz latina *celebratioo – onis*, que quiere decir aplauso o aclamación, por lo general la fiesta está asociada a conmemoración y celebración, las dos forman parte de una y estas vienen acompañadas por ritos”.

Las fiestas y celebraciones son formas de liberación social donde el hombre deja de hacer lo rutinario para divertir, festejar o celebrar, conmemorar, recordar, añorar, agasajar, olvidar o cambiar hechos, situaciones o períodos importantes de la vida que crean estados de angustias que son necesarios de enfrentar y tratar de manera especial, desarrollando un talento creativo, festivo y fantástico (García Miranda & Tacuri Aragón, 2006, págs. 13-14-15).

“Las fiestas representan valores simbólicos e ideológicos activando las relaciones sociales, permiten la internalización en la sociedad colonial de manera contestataria donde asumen roles de personajes representativos” (Naranjo V, 1996, pág. 72).

1.1.4. Gastronomía

1.1.4.1. Definición

Según (Kivela, 2006), “La palabra gastronomía es la combinación de dos vocablos griegos: *gastro* “estomago” y *nomos* “ley”. La gastronomía a lo largo del tiempo se ha venido asociando con el buen sentido de comer y el arte de cocinar”.

La gastronomía está ligada al arte, diseño, cultura y estilo de vida saludables; siendo así una percepción y apreciación de un lugar contribuyendo a la construcción de un nuevo paisaje conformado por su color, sabor y olor. Es el arte de crear y experimentar formas de preparación utilizando todo lo que nos brinda la naturaleza, llegando a un producto final compuesto por colores, sabores, texturas y aromas que satisfagan al comensal (Leal Londoño, 2015, pág. 16).

1.1.4.2. Historia de la gastronomía

El hombre primitivo ha manifestado características propias, este posee una serie de capacidades y necesidades llegando a desarrollar mejores condiciones para su vida. En la edad del paleolítico y neolítico los hombres habitan en copas de árboles, luego en cuevas y chozas llegando a la edad de los metales donde empiezan a construir sus hogares de piedra formando villas (Monroy, 2011).

Al transcurrir el tiempo el hombre tiene la necesidad de alimentarse, se conoce que años anteriores ellos comían lo que más podían con tal de satisfacer su hambre, con el pasar del tiempo este fue evolucionando en donde encontraron una forma más agradable y placentera para satisfacer su necesitada vital, descubriendo una variedad de alimentos que ofrecía la naturaleza que lo rodeaba tanto animal como vegetal; así como también diferentes formas de prepararlos cambiando totalmente su sabor haciéndolos de esta manera más apetecibles (Monroy, 2011).

Así como se fueron descubriendo las formas de preparar también empezó a aparecer una forma más digna de alimentarse es decir el horario de comida, además del uso de la mesa, mantelería, cubertería, entre otras cosas. Tomando en cuenta a la gastronomía como una manera más adecuada para dar un servicio a los demás, un desarrollo de la humanidad que hace placentera la vida (Monroy, 2011).

Edad antigua

La gastronomía empieza en la edad del paleolítico donde se han estructurado hallazgos el cual menciona que los hombres vivían en cuevas, utilizaba instrumentos hechos con piedra o huesos, etc. su alimentación se basaba en la recolección de frutas, raíces además se dedicaban a la caza de animales (Monroy, 2011).

No se sabe con exactitud el descubrimiento de la sal siendo un avance muy importante en la alimentación mejorando notablemente el sabor de los alimentos y permitiendo conservarlos por un largo tiempo. El hombre empezó a cultivar el terreno sembrando plantas de otros lugares, también se dedicó a la domesticación de los animales apareciendo con esto otros alimentos como la leche, queso, huevos, miel (Monroy, 2011).

La mentalidad del hombre empezó a desarrollarse el cual le permitió elaborar recipientes nuevos incluso resistentes al fuego mejorando notablemente la preparación de los alimentos, aumentando en si la población pues mantenían una dieta sana y variada. Con una nueva investigación los arqueólogos nos permiten conocer algo al respecto que en el Medio Oriente cultivaban cebolla, habas, lentejas, garbanzo, trigo, mijo, olivo; además hay indicios que en Egipto cultivaban y consumían manzano, pera, ciruela y cereza (Monroy, 2011).

Mesopotamia (7000 a 562 a.C.) inicio la civilización, agricultura, domesticación de animales y fundición de metales además en las Santas Escrituras menciona que se realizó un banquete organizado por el hijo de Nabucodonosor; su principal alimento se basó en vegetales como trigo, cebada, mijo, ajonjolí, arroz, lenteja, garbanzo, cebolla, etc. animales tales como pescado, buey, caballo, e insectos (Monroy, 2011).

Egipto (5000 a 1100 a.C.) fueron los primeros en elaborar pan, en cuanto al servicio los faraones tenía sirvientes que cuidaban la finura en el aspecto de la mesa y los platos y los alimentos a utilizar era el ajo, cebolla, higo, almendra, trigo frutas como sandía, manzana; animales como buey, oveja, ternera, cabra, ganso, pichón, pescado, ostras; utilización de aceite de oliva, huevo, pan, cerveza, vino (Monroy, 2011).

Edad media

Utilizaban manteles, mesas robustas, en otros lugares en cambio se refinó la mesa pues eran de oro y plata, se usaban vasos, vajillas y cubertería. En cuanto a la alimentación, hacían potajes nutritivos elaboraban quesos y vinos, empezaron a someter a los alimentos a distintos métodos de cocción asada, frita o en salsa, los productos que más utilizaban eran hortalizas, frutas, hierbas aromáticas, consumían pan, requesón, miel, carnes de cerdo, pescado, aves y animales de caza; el consumo de cerveza y vino se hizo muy evidente en esta edad (Monroy, 2011).

Edad moderna

Conocido como el Renacimiento donde dio lugar a cambios decisivos en la historia de la humanidad, en el ámbito gastronómico Europa tuvo un renacimiento a una cocina de lujo empezando a elaborar finas salsas blancas y oscuras elaboradas a base de mantequillas. Se modernizó la utilización de las especias, se elaboraron variedad de estofados y había 60 formas de preparar los huevos, utilizaron mantelería, servilletas y el tenedor en la mesa. Además, hubo intercambio de productos alimenticios pues hubo un factor muy importante en esa época tratándose del descubrimiento de América tornando así un cambio radical en las preparaciones gastronómicas, además la riqueza de este continente sirvió para embellecer las mesas europeas (Monroy, 2011, pág. 69).

Edad contemporánea

Abarca desde 1789 hasta nuestros días, Francia fue el pionero de cocineros y autores gastronómicos, creadores de la cocina clásica, la cocina moderna y la tendencia de la cocina actual. Es en este país que empieza a tomar un cambio radical las preparaciones, pues los cocineros empezaron a crear verdaderas obras del arte culinario, aparecieron los restaurantes brindando platillos especializados, ligeros y naturales (Monroy, 2011, pág. 107).

1.1.4.3. Gastronomía tradicional

La gastronomía es un elemento cultural permitiendo degustar a placer los manjares y bebidas de manera armoniosa entre los seres humanos y los productos que ofrece la naturaleza, permitiendo interactuar una sociedad con otra sintiéndose a gustos. La gastronomía como un patrimonio cultural de un lugar turístico, ha venido a integrar a las comunidades en actividades turísticas, rescatando las recetas y sus respectivas tradiciones culinarias, pues está ganando atracción turística gracias a la cultura que ciertos pueblos poseen, por lo tanto la gastronomía es un turismo cuyo motivo es rescatar las tradiciones que se encuentran en el camino de la desaparición (Lavado Valdés).

La gastronomía tradicional busca mantener la identidad y autenticidad de recetas, sabores, formas de preparar además de verificar como llegan los productos a la mesa desde su producción hasta su recolección, en algunos casos rescata ritos y ceremonias; y estos son transmitidos de generación en generación (vía oral o escrita). En la gastronomía tradicional, todas las fases del proceso desde la siembra, recolección, cosecha, elaboración y el consumo; son muy importantes pues crean lazos de amistad en la sociedad y fortalece la comunidad creadora-conservadora-transmisora creando un plus de oferta turística (Lavado Valdés).

La gastronomía tradicional tiene un factor muy importante dentro de la cadena alimenticia gracias a la participación de la colectividad mismo que desde la antigüedad han venido demostrando maneras de alimentarse y satisfacer su necesidad. Al hablar de procedimientos de preparación culinaria realizados por los hombres primitivos como la siembra, pesca, recolecta de las cosechas y sus métodos de cultivos, hasta la actualidad cuya preparación culinaria es la utilización de utensilios como metales o piedras ayudando a la degustación de manjares acompañados de bebidas tradicionales todo esto son conocimientos de la identidad comunitaria pues es una expresión que permite fortalecer los vínculos sociales y consolidar la identidad a nivel nacional, regional y local (Lavado Valdés).

1.1.4.4. Gastronomía en Ecuador

La gastronomía en el Ecuador es variada ya que cuenta con diferentes culturas en cada una de las regiones, las cuales ofertan diversidad de platos que son preparados con distintos ingredientes propios de cada zona, cada uno de ellas posee una sazón propia, los productos naturales que existen en ella es notada por las influencias de las corrientes étnicas que han poblado el Ecuador.

La gastronomía encontrada en épocas prehispánicas indica en la cerámica encontrada, el gran valor que las personas tenían en el aprovechamiento de productos como las leguminosas y el maíz logrando el intercambio comercial. Gracias a la llegada de los españoles los cuales trajeron con ellos diferentes productos, dando en si el gusto por la buena mesa aumentando la oferta en cada preparación. En el Ecuador, el principal sazónador en sus comidas es el refrito, cuya base es el achiote como colorante vegetal dando color y un sabor exclusivo a cada preparado, otros de los ingredientes principales de este sazónador que son utilizados en los platos de la región Sierra y Costa es el maní (Valdivieso, Riofrío, Riofrío, & Valdivieso , 2010).

Cabe mencionar que acostumbraban a realizar una variedad de salsas de ají que colocaban en las mesas ecuatorianas, esto dependía de la región y la comida dando un toque picante y realzando el sabor. Desde tiempos atrás y hasta hoy en día, en los restaurantes se sirven productos típicos realizados con el maíz como el tostado, canguil, mote y con el plátano como los chifles y patacones además se puede apreciar de dos o más carbohidratos en los platos ecuatorianos haciéndole único en el país; productos como la papa, pescado, mariscos, la carne en especial de cerdo y chivo que son ingredientes tradicionales en la gastronomía ecuatoriana, y no se puede olvidar de la variedad de frutas que se encuentra en cada región del país logrando crear maravillosas preparaciones en postres, jugos, batidos en incluso en platos fuertes en la realización de salsas que son acompañadas en el género cárnico. El Ecuador es un país lleno de productos, en sus distintas zonas logrando maravillarse con sus preparaciones gastronómicas dando vida a un plato por su color, sabor, olor y textura que este posee y haciendo crecer en el turismo (Valdivieso, Riofrío, Riofrío, & Valdivieso , 2010).

1.1.5. Provincia de Cotopaxi

1.1.5.1. Historia

Las investigaciones arqueológicas parecen demostrar que los primeros habitantes de la región fueron los descendientes de los Chibchas luego la llegada de los Colorados, Atacameños y Quijos dejando sus semillas donde germinó un territorio como los Mulliambato, Quisapincha, Panzaleo estos fueron los primeros pobladores antes de la llegada de los Incas (PDOT, 2016).

Para formar la provincia de Cotopaxi se realizó algunas reuniones las cuales en la tercera discusión se rige la creación de la misma. Mediante algunos decretos publicados por algunas entidades que trabajaban en ese tiempo, se formó la provincia de Cotopaxi. El 01 de abril de 1851 se publicó en el periódico oficial “El Nacional” el decreto el cual menciona la creación de la Provincia de Cotopaxi. Señalada en el “Art. 1.- Se elige una nueva provincia, con la

denominación de Cotopaxi, compuesta de los cantones de Latacunga y Ambato. Art. 2.- La capital de esta provincia será Latacunga, cabecera del cantón de este mismo nombre” (Cotopaxi, 2015).

El 09 de octubre de 1851 el Gral. José María Urbina mediante un decreto cambia el nombre de la provincia de Cotopaxi por la provincia de León. Menciona en el “Art. 1. Los cantones Latacunga y Ambato continuarán componiendo una provincia que se denominará León; y su capital será Latacunga, como homenaje debido al Ilustre Ecuatoriano que legó a su Patria fondos suficientes para fundar establecimientos de gran utilidad para el país y que conservarán fresca su grata memoria” (Cotopaxi, 2015).

El 31 de mayo de 1938 nuevamente se cambia el nombre de la provincia, pasando del nombre León a Cotopaxi, gracias al Gral. Alberto Enríquez Gallo, publicado en el registro oficial N°. 179. Decretando lo siguiente en el Art. 1.- Cambiase el nombre de la provincia de “León” con el de “Cotopaxi”. El 12 de enero de 1946 el ACTA DE LA SESIÓN DEL CONSEJO Provincial queda aprobada la provincia de Cotopaxi del cual se había venido hablando en las reuniones anteriores (Cotopaxi, 2015).

1.1.5.2. Ubicación geográfica

La provincia de Cotopaxi está ubicada en el centro norte del Callejón Interandino del Ecuador.

Limita:

Norte: provincia de Pichincha

Sur: provincia de Tungurahua y la provincia de Bolívar

Este: provincia de Napo

Oeste: provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y la provincia de Los Ríos (Ubicación Geográfica, 2014).



Ilustración 2-1: Mapa de Cotopaxi
Fuente: (cotopaxi, 2014)

1.1.5.3. Población

Según el censo (INEC, 2018) realizado en el año 2010.

Mujeres: 210.580

Hombre: 198.625

Total de habitantes: 409.205

1.1.5.4. Cultura y tradiciones

La provincia de Cotopaxi es un lugar lleno de maravillosos paisajes, comida y las mejores fiestas. Una de las fiestas más llamativas es la comparsa de la Mama Negra que se realiza en la ciudad de Latacunga todos los años cada noviembre, donde asisten personas de diferentes lugares del país (Ecuador G. , 2014).

Otras de las fiestas más populares es el Corpus Christi, esta se realiza en Pujilí. Se trata de los danzantes que pasan por las calles de la ciudad creando un escenario espectacular, bailan al son de una música tranquila los mismo que son acompañados por grupos de danza creando un ambiente colorido y armónico, esta fiesta se realiza por rendir un culto al cuerpo y sangre de Cristo anunciando el inicio de las cosechas (Ecuador G. , 2014).

Lugares de Atractivo Turístico

Los lugares más visitados son: el volcán Cotopaxi, Parque Nacional Cotopaxi, Área Recreacional Boliche, las ruinas de Pachusala al Norte de Latacunga, laguna de Yambo y

Quilotoa y el Curupucará en la zona de Angamarca, brindando un paisaje andino increíble (EFEMÉRIDES).

1.1.5.5. Gastronomía



Ilustración 3-1: Gastronomía

Fuente: (Ecuador G. , 2014)

Chugchucaras: es un plato típico en la ciudad de Latacunga que consta de carne de cerdo, mote, papas y plátanos fritos, empanadas, canguil, cuero de cerdo y va acompañado de ají realizada con tomates, cebollas, cilantro y chiles para el sabor picante.

Llapingachos: realizada con papas cocinadas hechas puré donde se agregan achiote, queso y poco de cebolla picada. Va acompañado con carne de cerdo al horno o frito, chorizo, huevo frito, aguacate, tomate y ensalada de lechuga.

Allullas: son muy crocantes y se prepara con harina de trigo, huevos, la cual es cocida con manteca de chancho.

Cuy Asado: se realiza con el cuy adobado y asado al carbón, va acompañado con papas cocidas hecha con leche, maní y cebollas, además va con lechuga y tomate.

Helados de Salcedo: elaborados a base de zumo de frutas, se puede disfrutar en el mismo cantón.

1.1.5.6. Cantones de la provincia

Cantón Pangua

Creación: 31 de mayo de 1938

Cabecera cantonal: El Corazón

Extensión: 714,9 km²

Población: 22 289 habitantes aproximadamente.

Clima: Cálido y Templado

Parroquias: El Corazón, Moraspungo, Pirillopata, Ramón Campaña.

Este cantón cuenta con bellas artesanías y algunos platos tradicionales, además tiene algunos lugares para visitar las cuales son: el parque central, las iglesias de Santo Cristo y San Blas y el mercado central (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón Sigchos

Creación: 21 de Julio de 1992.

Cabecera cantonal: Sigchos.

Extensión: 1 266,6 km²

Población: 23 236 habitantes aproximadamente.

Temperatura media anual: 13°C.

Parroquias: Sigchos, Chugchillán, Isinliví, Las Pampas, Palo Quemado.

En el cantón Sigchos podemos disfrutar de hermosos paisajes además de sus artesanías que cada pueblo posee disfrutando de sus costumbres, tradiciones y su gastronomía ofreciendo platos tradicionales. Cuenta con lugares turísticos que visitar como el parque central, la iglesia Matriz y el Mercado central (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón Salcedo

Creación: 22 de septiembre de 1919.

Cabecera cantonal: San Miguel.

Extensión: 484.4 km².

Población: 57 528 habitantes aproximadamente.

Clima: Templado y frío.

Parroquias: San Miguel, Antonio José Holguín, Cusubamba, Mulalillo, Mulliquindil, Panzaleo.

El cantón Salcedo una ciudad de gente trabajadora y humilde se puede apreciar algunas artesanías además de su gastronomía y la elaboración de los famosos helados de sabores. Se

puede apreciar las elevaciones de las cordilleras Oriental y Occidental de los Andes. Lugares para visitar el Parque Central, la iglesia Matriz, el mercado Central y la feria los días Jueves y Domingos (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón Pujilí

Creación: 14 de octubre de 1852.

Cabecera cantonal: Pujilí.

Extensión: 1 289,0 km².

Población: 68 096 habitantes aproximadamente.

Temperatura media anual: 13°C.

Parroquias: Pujilí, Angamarca, Guangaje, La Victoria, Pilaló, Tingo, Zumbahua.

Este cantón está asentado en un lugar de abundante producción agrícola y ganadera gracias a la mano de los hombres trabajadores y por supuesto su tierra fértil, sus lugares a visitar son el parque Luis F. Vivero, la iglesia Matriz, el mercado Central, feria los días miércoles y domingos y el monumento al Danzante (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón Saquisilí

Creación: 6 de octubre de 1943.

Cabecera cantonal: Saquisilí.

Extensión: 205,5 km².

Temperatura media anual: 13°C.

Parroquias: Saquisilí, Canchagua, Chantilín, Cochapamba.

Saquisilí es una ciudad tranquila y acogedora sus tierras son fértiles listas para la agricultura, se puede apreciar los nevados y volcanes Cotopaxi, Ilinizas, Quilotoa y Rumiñahui. Lugares a visitar son: parque Central, iglesia Matriz, mercado Central, feria los días jueves en las 8 plazas (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón La Mana

Creación: 19 de mayo de 1986.

Cabecera cantonal: La Mana.

Extensión: 646,9 km².

Población: 36011 habitantes aproximadamente.

Clima: Cálido, Templado y Frío.

Temperatura media anual: 20°C.

Parroquias: El Carmen, El Triunfo, La Maná, Guasaganda, Pucayacu.

La Mana es un cantón con un clima templado donde podemos encontrar abundante vegetación verde, rica en producción agrícola de flora y fauna silvestre, cuenta con diferentes culturas donde podemos disfrutar de sus platos tradicionales y sus artesanías. Además de lugares que se pueden visitar como el parque Central, la plaza Central, la iglesia Matriz y el mercado (GAD Cotopaxi, 2015).

Cantón Latacunga

Creación: 25 de junio de 1824.

Cabecera cantonal: Latacunga.

Extensión: 1 377,2 km².

Población: 161 447 habitantes aproximadamente.

Clima: Templado y Frío.

Temperatura media anual: 13°C.

Parroquias: Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo, La Matriz, San Buenaventura, Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, 11 de noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchi, Toacaso.

La ciudad de Latacunga proviene de las palabras “llacta kunka” que quiere decir “Dios de las Aguas” cuenta con una arquitectura colonial española. Cuenta con algunos lugares para visitar como el parque Ignacio Flores, iglesias San Agustín, Del Salto, La Merced, etc. Plaza de Santo

Domingo, mercados La Merced, Del Salto y el municipio construida su techo con piedra pómez, etc. (GAD Cotopaxi, 2015).

1.1.6. Cantón Salcedo

1.1.6.1. Historia

Algunos aborígenes de 1574 aun adoraban al sol, la luna, al cerro, por el cual los sacerdotes pidieron a Roma una imagen “Príncipe San Miguel”, que llegó a lomo de mula y descanso en el Tambo de Molleambato. Cuenta la leyenda que una vez que la imagen descansó fue difícil colocarlo en el lomo de la mula pues pesaba más de una tonelada, entonces las autoridades fueron a comunicar lo ocurrido a los representantes de la Iglesia en la ciudad de Quito, autorizando que se quedara en Salcedo, de esta forma el Príncipe San Miguel llegó a ser parte del pueblo pues todos decían que era la voluntad del mismo (LA HORA, 2004).

Entonces en el año 1574 fue fundada como San Miguel de Molleambato, pasando 343 años para que expida el decreto de la creación del cantón el 19 de septiembre de 1919, con el nombre de San Miguel de Salcedo en honor al Príncipe San Miguel patrono del Cantón y al ilustre orador latacungueño Dr. Manuel Salcedo, quien trabajó constantemente por impulsar el desarrollo del cantón (ViajandoX, Historia de Salcedo).

1.1.6.2. Ubicación geográfica

Limita:

- Norte: con los cantones de Pujilí y Latacunga (parroquia Belisario Quevedo)
- Sur: los cantones de Ambato y Píllaro.
- Este: la Cordillera Central de los Andes.
- Oeste: el cantón Pujilí con su parroquia de Angamarca.

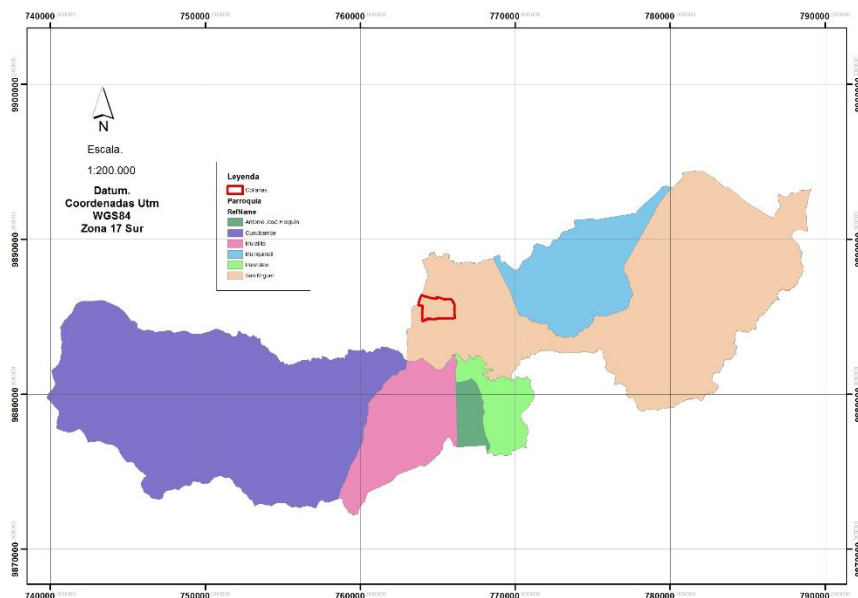


Ilustración 4-1: Mapa del cantón Salcedo

Fuente: Municipio de Salcedo- Departamento de Avalúos y Catastros.

1.1.6.3. Población

Según el censo (INEC) realizado en el año 2010.

Mujeres: 30.336

Hombre: 27.880

Total de habitantes: 58.216

1.1.6.4. Cultura y tradición

Salcedo es uno de los cantones con muchas zonas naturales que disfrutar como haciendas donde se esconden secretos del paso del tiempo, sitios históricos, lugares turísticos de recreación, además de contar con una gastronomía típica, fiestas, su folklor y sus artesanías.

En cuanto a las tradiciones el cantón es una ciudad privilegiada pues se encuentra ubicada en los asentamientos de los Panzaleos por lo cual aún se sigue manteniendo la cultura esencial aborigen con el pasar del tiempo ha empezado a penetrar la cultura extranjera afectando con facilidad la vida social del cantón ya sea en sus costumbres, música, danza, idioma y religión (ViajandoX, Salcedo "Puerta del Oriente Ecuatoriano").

1.1.6.5. Fiestas y celebraciones

- **Inti Raymi**

El Inti Raymi significa “fiesta de sol” de origen Inca su nombre es original de las fiestas ancestrales en la región andina conocida como el Corpus Christi antes que llegara el cristianismo al país, esta celebración tiene como objetivo de hacer cultos y devociones al dios Inti (sol). Esta fiesta se realizaba cada 20 y 21 de junio, para los Incas indica el inicio del año, duraba 15 días donde había bailes y sacrificios rituales (Ministerio de Turismo , pág. 19).

En el cantón Salcedo esta celebración ha sobresalido como una de las actividades religiosas y culturales por parte de los pueblos indígenas, van acompañados de personajes tales como el danzante como el principal, las mamás danzas, el alcalde quien dirige la danza, el tambonero que al mismo tiempo toca el pingullo y el tambor. Todos se concentran en el parque central para hacer reverencias al Dios cristiano, luego se dirigen a la ciudadela el Calvario donde realizan el festejo (Ministerio de Turismo , pág. 19).

- **Fiestas de cantonización**

La celebración es una oportunidad para apreciar los valores y potenciar la riqueza cultural con que cuenta el cantón Salcedo. Inicia con un pregón de fiestas realizando desde las primeras semanas de septiembre con el famoso pase de Chagra, abarca algunos eventos artísticos de tipo cultural como la elección de la reina, ferias, actos artísticos, toros de pueblo, desfile de la intercultural, bailes populares y el desfile cívico militar, terminando el 19 de septiembre con la sesión solemne (Ministerio de Turismo , pág. 22).

- **Fiestas del patrono príncipe San Miguel**

Cuentan la leyenda que el príncipe San Miguel fue traído al tambo Mollehambato por unos arrieros que dirigían a Quito, tomaron un descanso y cuando decidieron retomar su viaje el cargamento pesaba demasiado, el incidente fue comunicado al sacerdote quien viajó al lugar y descubrió que el bulto era una escultura de Arcángel San Miguel. Este hecho dio a entender que fue la voluntad del arcángel en quedarse en el territorio, desde ese momento el pueblo tras algunas reuniones se quedó con el nombre de San Miguel, celebrando cada 29 de septiembre con devoción y alegría (Ministerio de Turismo , pág. 22).

En esta celebración es donde existe más participación de la ciudadanía, presentan aportes con las famosas jochas donde entre vecinos acompañan con comparsas, personajes como yumbos, urco yaya, guacos, caporales, tigres, monos, vacas locas, guarichas, heladeros, mamás negras,

etc. que recorren por las principales calles del cantón encantando con sonrisas, frutas, trago, bailes y saludos a los propios y visitantes. Las comparas hace una procesión del Arcángel que es llevada de la iglesia matriz a una misa que es realizada en la plaza Eloy Alfaro (Ministerio de Turismo , pág. 24).

1.1.6.6. Gastronomía



Ilustración 5-1: Gastronomía

Fuente: Ministerio de turismo Coordinación Zonal 3.

Helados: Se realiza a base de jugos de frutas frescas, azúcar y cremas, aunque en la actualidad son realizadas a máquinas por la demanda que tiene ya sea dentro y fuera del país. Se dice que fue inventado por las hermanas Franciscanas hace aproximadamente 50 años atrás, los primeros helados eran a base de agua y el zumo de frutas con el pasar del tiempo se fue mejorando, siendo uno de las actividades económicas más factibles dentro del cantón (GAD-Salcedo, 2018).

Pinol: Los ingredientes para la elaboración son la panela, machica y especias como la canela en polvo, clavo dulce y el ishpingo donde se muele todos juntos. El pinol se ha convertido en gran aceptación en todo el cantón a igual que los turistas (GAD-Salcedo, 2018).

Hornado: Es un plato a base de carne de cerdo que va acompañado con papas tortillas y el agrío típico del sector. La carne es adobada y colocada en un gran charol que se ingresa al horno de leña, para preparar el hornado se utiliza como condimentos pimienta dulce, sal, clavo de dulce, ajo y paiteña molida. Para las tortillas se utiliza la papa Cecilia y la Leona blanca se cocina y se aplasta luego se coloca achiote, leche y queso y se le fríe en la misma manteca de la carne (GAD-Salcedo, 2018).

Togro: Es preparada con la grasa de carne de cerdo y cuero además de achiote y especias, parecida a una gelatina de sal, se puede comer con mote, es un alimento muy apreciado en los pueblos serranos. Además, aun se utiliza como trueque (GAD-Salcedo, 2018).

Fritada: Realizado con carne de cerdo que va acompañado con plátanos fritos, mote, tostado, encurtido y papas tortillas. Se puede apreciar todos los días en la parroquia de Panzaleo en la panamericana que conecta con el sector sur del país (GAD-Salcedo, 2018).

Chiguiles: Es un alimento que se prepara especialmente en época de navidad va acompañado de café. Esto se realiza con harina de maíz y su relleno conocido como condumio realizado con pollo, huevo, pasas, arvejas, zanahoria, etc. Se le cocina envueltas en hojas de maíz (GAD-Salcedo, 2018).

“Chicha de jora: Es una de las bebidas que se sirven en fiestas de los pueblos y es utilizada para hacer ceremonias culturales, esto se realiza con el fermento del maíz germinado” (GAD-Salcedo, 2018).

1.1.6.7. Parroquias

Se divide en 6 parroquias siendo este:

Urbano: San Miguel como parroquia matriz

Rural: Mulliquindil, Panzaleo, Antonio José Olguín, Mulalillo y Cusubamba.

1.1.7. Comunidad de San Francisco de Collanas (Zona del Canal)

La comunidad de San Francisco de Collanas conocido como Zona del Canal, está ubicada en la parroquia de San Miguel del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi, goza de una variedad de cultivo que es beneficiosa para el mercado, además posee con una gastronomía y cultura que enriquece a la atracción turística del cantón, su principal fuente de riqueza se puede evidenciar pues las personas se dedican a la agricultura, crianza de animales y a la producción de algunas preparaciones, ha igual que ciertos cultivos y animales que son expendidos en el centro de la ciudad los días jueves y domingos, las cuales son conocidas como ferias (actividad económica del cantón).

“Collanas del quichua *collana*, que significa excelente, de origen mitimae” (Perez T, 1962, pág. 138). Esta comunidad así como las comunidades de Sigchoscallo, y Angamarcacalle, se mantienen como comunidades aborígenes puras, pues gracias a la parte alta, conocido como colina de Jachaguango, San Vicente y loma de Acuarios tierra seca sin posibilidades de riego, no fue ambicionada por los españoles, criollo o mestizo (Navas Albán, 2006, pág. 11).

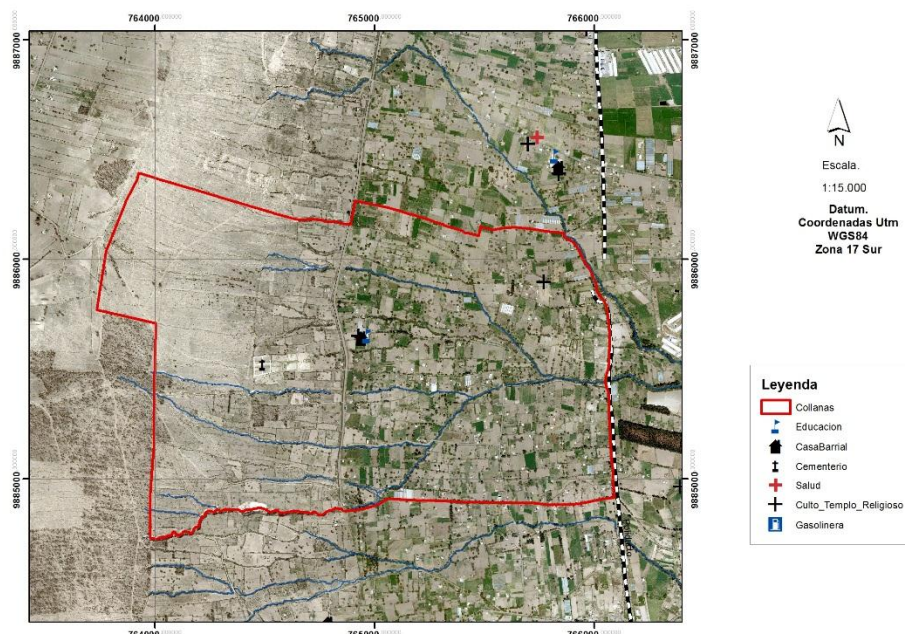


Ilustración 6-1: Mapa de la Comunidad de Collanas

Fuente: Municipio de Salcedo- Departamento de Avalúos y Catastros.

1.1.7.1. Cultura y tradición

La costumbre de la comunidad de Collanas ha venido cambiando con el paso del tiempo, dando paso a otra forma de vida, la tecnología en los últimos años ha formado una parte esencial en los hogares de estas personas, dejando un lado su identidad cultural.

La comunidad en los años de 1900 tenía la costumbre de salir en cada fiesta acompañando a las directivas en estas celebraciones contaban con personas disfrazadas, músicos y la comida que cada hogar ofrecía; en la actualidad la costumbre aun continua, pero con pequeños cambios.

En pascuas y finados tiene la costumbre de realizar comida en sus hogares, preparando platos como el cuy y conejo asados, así como el caldo de gallina criolla. Otra costumbre que se ha venido retomando en estos últimos años en la comunidad de Collanas es la celebración de la Noche Buena, esta se realiza el 24 de diciembre los comuneros se disfrazan y visitan cada hogar pidiendo bendición a las personas más mayores (Toapaxi Callatasig , Historia de la Comunidad de Collanas , 2018).

Según (Tenorio , 2018) Los hombres y mujeres se dedicaban a tejer fajas, manejar hilo que los expendían en las grandes ciudades, algunas mujeres se dedicaban a la venta de maqui tortilla y ucto tortilla en las ciudades de Pillaro, Latacunga, Cusubamba y Salcedo.

En la actualidad algunas personas aún se dedican a la agricultura y crianza de animales para el sustento económico del hogar.

1.1.7.2. Gastronomía

Según la entrevista (Toapaxi Callatasig , Historia de la Comunidad de Collanas , 2018), menciona que “Nuestros abuelos preparaban la comida con maíz, avilla, quinua y lenteja tostada y molida a piedra de mano” donde realizaban coladas conocidas como sopa o crema, la mayoría se preparaban en leña utilizando utensilios y materiales de cocina como ollas de barro y el tiesto.

Según (Tenorio , 2018) las Bebidas de la comunidad son:

- Chicha de Jora: Realizado con el polvo de maíz (maíz criado–secado–molido–cocido por 2 horas) guardadas en recipientes conocidas como Pipas.
- Guarango: Se realizaba con el dulce de cabuya hervida y se dejaba reposar por 8 días.
- Chicha de Aloja: Se realizaba la chicha y se agregaba el zumo del plátano aplastado.

Materiales y utensilios de cocina

Según (Toapaxi Callatasig , Tenorio , & Toaliza Toapanta , Utensilios de Cocina, 2018) dicen que antiguamente utilizaban ollas de barro, cucharas de palo, platos de barro y para preparar alguna comida utilizaban la leña, hojas de árboles de capulí, eucalipto y hojas secas de la cabuya.

1.2. Marco conceptual

Ancestral: (Del fr. ant. *ancestre* –lat. *Antecesor*, antepasado). Que tiene relación con los antepasados remotos. Que tiene carácter tradicional y origen remoto (Gran Diccionario de la Lengua Española , 2016).

Anaco: Esta palabra procede del dialecto quechua “anacu”. Es un vocablo que tiene como definición tela o lienzo que tiene forma de falda usada por las indígenas de los pueblos serranos en Ecuador. (Gran Diccionario de la Lengua Española , 2016).

Asar: “Es una técnica de cocción en la que el alimento se cuece por la acción directa del fuego o las brasas a través del aire caliente” (Cocinando.com).

Cabuyo: El penco (agave americano) crece en abundancia en la provincia de Cotopaxi, se extrae la cabuya y es utilizado para algunos propósitos, sirve de cerca en los terrenos, de alimentos para los animales, de jabón para lavar la lana y para la confección de las shigra (Naranjo V, 1996, pág. 165).

Camisón: “Es un vestido femenino similar a una bata, pero de seda o algodón, utilizado solo para la intimidad de entrecasa” (Educaling).

Cultura: “Es un estilo de vida conformado por un conjunto de conductas, actitudes, creencias, valores que les caracteriza de un pueblo a otro” (Ember, Ember, & Peregrine, 2004).

Cuy: “Cobaya o “cochinillo de Indias”: roedor andino doméstico de la especie *Cavia porcellus*” (Luciano, 2010).

Chaguarmishqui: Bebida realizada por los indígenas a base de dulce de cabuya y arroz de cebada.

Guashca: Conocida como gargantilla es parte de la vestimenta de una mujer indígena, elaborado por ellas mismas.

Mitimaes: “Familia campesina inka. Grupos de Hatun Runas, familias enteras con sus ganados, hermanitas y semillas, estos eran trasladados de una provincia recién conquistada, para brindar la paz” (Klever, 1990, pág. 83).

Patrimonio: Es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados de nuestros antepasados, que son transmitidos de generación en generación tomando en cuenta sus características que con el tiempo irán cambiando en ciertos aspectos.

Preparado: “En términos generales, mezcla de diferentes sustancias, ligada con una salsa o crema” (Flammarion, 2005).

Shigra: Bolsas hechas a base de cabuyo o de la lana de borrego, es utilizada por las mujeres indígenas, para llevar maíz, recoger capulí he incluso para llevar el famoso “cucayo”, elaboradas en las comunidades de las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo. (El Comercio , 2016)

Salvaguardia: Medidas orientadas a garantizar la comodidad del patrimonio cultural inmaterial, es un conjunto de acciones del patrimonio y que estas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura (Dirección de Transferencia del Conocimiento , 2011, pág. 23).

Tradición: “Históricamente formados costumbres, ritos, usos sociales, normas de conductas, valores e ideas, que son transmitidas de generación en generación. Son elementos socioculturales que se mantienen durante un largo tiempo en la sociedad y algunos grupos” (EUMED.NET E. , 2012).

Tortilla: “Preparación culinaria hecha con huevos batidos, ligados en la sartén dándoles forma ovalada (a la francesa) o redonda (a la española), a la que se puede añadir otros ingredientes” (Gallejo & Melendo, 2009).

1.3. Marco teórico legal

Plan toda una vida

Planificar para “Toda una vida” implica una visión integral e integradora para que nadie, a lo largo de su vida, quede fuera o atrás. La planificación es el medio a través del cual avanzamos con pasos firmes hacia el desarrollo. En diez años, se logró recuperar la planificación para lograr mayor equidad y justicia social, ampliar las capacidades productivas y fortalecer el talento humano (República del Ecuador , 2017).

Objetivos Nacionales de Desarrollo

1.3.1. Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.

En este objetivo trata sobre la identidad cultural de los pueblos y naciones que se encuentran en el país, dando importancia a cada cultura, y a su comportamiento ante la sociedad, por lo cual el gobierno ha mencionado lo siguiente:

En un país con gran riqueza cultural, es importante tomar en cuenta la multiplicidad de actores y la forma en que contribuyen enfoques e ideas propias, así como formas de participar en agentes de desarrollo. Ecuador acarrea distinciones y exclusiones historias que han marginado, a personas y grupos poblacionales, dicha exclusión, relaciona fuertes tramas de discriminación, esto lo evidencia las brechas sociales cuando solo ciertos colectivos experimentan el goce y disfrute de derechos, no solo económicos, sociales y culturales, sino también civiles y políticos (República del Ecuador , 2017).

La constitución manifiesta que: “las personas tiene derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética, a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” (CE, 2008, pág. 7).

Para la política pública, el reconocimiento de la diversidad supone pertinencia y adaptabilidad cultural en la acción y organización estatal, junto con la inclusión, integración para responder con la especificidad y especialidad que requiere cada colectivo y grupo poblacional que compone el país (República del Ecuador , 2017).

El conjunto patrimonial debe recibir atención significativa del estado; el patrimonio inmaterial comprende las lenguas, las tradiciones, los usos y otras formas de expresión colectiva y el

patrimonio material incluyen tanto las creaciones culturales, edificaciones, monumentos, espacios y conjuntos urbanos, como las colecciones, archivo, biblioteca y museos (República del Ecuador , 2017).

Prioridad ciudadana en el marco de la construcción del Estado plurinacional e intercultural.

Es de vital importancia que la ciudadanía reconozca la diversidad como base para el desarrollo de una sociedad justa, equitativa y solidaria. Por lo tanto, las diferencias de género, socioeconómicas, etnias, discapacidad, entre otras, no deben impedir que las personas gocen de sus derechos (República del Ecuador , 2017).

1.3.1.1. Políticas

2.2. Garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad en la gestión pública, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades.

2.3. Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales.

2.4. Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, la valoración y el desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad, estética y expresiones individuales y colectivas.

2.6. Salvaguardar los territorios ancestrales y el patrimonio intangible, el fortalecimiento organizativo comunitario, las visiones de desarrollo propio y la sostenibilidad de sus recursos, y proteger la vida y autodeterminación de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario.

2.7 Promover la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo (República del Ecuador , 2017).

1.3.2. Constitución de la república del Ecuador

1.3.2.1 Sección cuarta cultura y ciencia

Según el art 21. De la constitución del Ecuador menciona que “las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y expresar dichas elecciones; a la libertad estética: a conocer la

memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas” (Constitución de la República del Ecuador , pág. 26).

Art. 23.- las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los propios constitucionales (Constitución de la República del Ecuador , pág. 27).

Según el capítulo sexto en el art. 66 menciona en el punto 28 que “El derecho a la identidad personal y colectiva, que incluye tener nombre y apellido, debidamente registrados y libremente escogidos; y conservar, desarrollar y fortalecer las características materiales e inmateriales de la identidad, tales como la nacionalidad, la procedencia familiar, las manifestaciones espirituales, culturales, religiosas, lingüísticas, políticas y sociales” (Constitución de la República del Ecuador , pág. 50)

Art.379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1.- las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter, festivo y productivo.

2.- las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referencias de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico (Constitución de la República del Ecuador , pág. 171).

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización

Esta investigación se desarrolló en la comunidad de San Francisco de Collanas del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.

2.2. Temporalización

Este trabajo de investigación tuvo una duración de aproximadamente 6 meses mediante el cual ayudó se recopiló la información necesaria para el desarrollo de este estudio, sobre aspectos culturales y la gastronomía tradicional de la Comunidad de San Francisco de Collanas del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi.



Ilustración 1-2: Localización y Temporalización de la Comunidad de San Francisco de Collanas

Fuente: (Mancheno P., Contreras D., & Guerrero Zurita , 2018, pág. 7)

Elaborado por: María Toapaxi, 2018

2.3. Variables

2.3.1. Identificación

2.3.1.1. Variable dependiente

Gastronomía tradicional

2.3.1.2. Variable independiente

Cultura de la comunidad de San Francisco de Collanas cantón Salcedo

2.3.2. Descripción de variables

Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es aquella que es transmitida de generación en generación de forma verbal o escrita buscando mantener la identidad y autenticidad en cada receta conservando lo que son sabores, técnicas de cocción aplicados, forma de producir o recolectar los productos cumpliendo las fases de proceso que va desde la cosecha, elaboración y consumo del mismo, dando así un realce social y fortaleciendo la comunidad creadora-conservadora-transmisora en la oferta turística (Lavado Valdés).

Cultura de la comunidad de San Francisco de Collanas cantón Salcedo

"La cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se van afectadas por las costumbres del grupo en que vive, y los productos de las actividades humanas en la medida que se van determinadas por dichas costumbres" (Sastre & Navarro, 2009) la cultura es considerada como las manifestaciones de hábitos sociales (estilo de vida, creencias, actitudes) y reacciones o conductas que presenta un individuo, siendo transmitidas de una generación a otra, conservado sus características y significados en las distintas sociedades.

2.3.3. Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADOR
Gastronomía tradicional	Preparaciones gastronómicas	Vigente Extintas En peligro
	Técnicas y métodos de cocción.	Hervido Asado Horneado
	Productos	Carnes Vegetales Granos Hierbas Condimentos
Cultura de la comunidad de Collanas Cantón Salcedo.	Patrimonio inmaterial	Historia Festividad Vestimenta Costumbres Tradiciones

Realizado por: María Toapaxi, 2018

2.4. Tipo y diseño de la Investigación

2.4.1. Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es un estudio que recopila información de un sujeto respondiendo a las preguntas ¿Quién?, ¿Dónde?, ¿Cuándo?, ¿Cómo? y ¿Por qué? en pocas palabras la información recopilada en la investigación explica perfectamente las características de ciertos grupos calculando la proporción de la población específica (Naghi, 2005, pág. 91).

La técnica de investigación que se va aplicar es Descriptivo, el cual me va ayudar a describir los datos y características de la población; a partir de encuestas y entrevistas a los comuneros de la zona; dando como resultado la información respectiva.

Para la recopilar la información acerca de las preparaciones gastronómicas se va realizar las encuestas. Y para conocer más de su patrimonio inmaterial de la comunidad se realizará una entrevista al representante de la comunidad y sus respectivas encuestas.

2.4.2. Investigación bibliográfica

Es un estudio ordenado de escritos, informes con datos, tiene como base de instrumentos los procedimientos y técnicas para lo que es fundamental la lectura siendo una técnica de estudio dentro de la investigación, además del subrayado de los principales datos y realización de esquemas donde constituyen la extracción de ideas importantes del material verbal o escrito (Maracaibo, 1974, págs. III-C.2).

2.4.3. Investigación de campo

La investigación de campo es aquella que reúne información relevante de los fenómenos y hechos que se encuentran en el estudio pudiendo ser estos de manera ajena al investigador o provocados por el mismo con el adecuado control de variables que intervienen, en esta investigación si se pretende recabar datos se recurre directamente con el grupo específico de personas, si se pretende probar la efectividad de un método se ponen en práctica y se registra los resultados observados de forma sistemática y si se trata de buscar explicación a un fenómeno, se pone en contacto con el mismo para observar y registrar las características que están ocurriendo (Moreno Bayardo, 1987, pág. 42).

2.4.4. Investigación no experimental

Es aquella investigación sistemática y empírica donde se trabaja sin manipular las variables independientes porque ya han sucedido es decir no se construye ninguna situación o efecto, sino que se observa las reacciones o situaciones de dicho fenómeno, tal y como se da en forma natural para luego analizarlo (Toro Jaramillo & Parra Ramírez, 2006, pág. 158).

2.4.4. Investigación de corte transversal

Según (Heinemann, 2003, p. 176) menciona que la investigación de corte trasversal “Es un estudio donde se mide las características de un o más grupos una sola vez en un momento determinado”. Por tanto, esta investigación se va realizar en un tiempo determinado obteniendo la respectiva información que posterior será analizada.

2.5. Métodos y técnicas

En el siguiente trabajo se utilizó los siguientes métodos y técnicas:

2.5.1. Método empírico-teórico

Es teórico porque se fundamenta en la teoría o hechos para poder iniciar y conducir el proceso de investigación, en cambio es empírico porque permite analizar, verificar y comprobar la información dada ya sea por teoría, mediante la observación o experimentos (Hurtado León & Toro Garrido, 2007, pág. 75).

Los instrumentos que se va realizar para la respectiva información de la investigación es:

2.5.2. Encuesta

Es un estudio aplicado en una muestra de sujetos de una población, donde se va utilizar formas estandarizadas de interrogación, con el objetivo de obtener información de forma cuantitativa de una gran variedad de características objetivas y subjetivas de la población (Ferrando, 1992, pág. 15).

2.5.3. Entrevista

“La entrevista proviene del francés “entrevoir”, que quiere decir “verse uno a otro”. Es una técnica o herramienta imprescindible para la interacción personal (entrevistador y el entrevistado) llegando a satisfacer el intercambio verbal, alcanzando el propósito de búsqueda” (Acevedo Ibáñez & López M., pág. 8).

2.6. Grupo de estudio

2.6.1. Población

Según (Tamayo, 1997, pág. 24), “la población se define como la totalidad de sujetos a estudiar, donde dichos sujetos poseen una característica común la cual es estudia y da origen a los datos de la investigación”.

2.6.2. Muestra

“La muestra es un grupo de personas, sucesos, comunidades, etc., aplicando el proceso cualitativo en el cual se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sea representativo del universo o población que se estudia” (Hernández, 2008, pág. 562).

La muestra se realizará a las personas de la comunidad de Collanas, que corresponde a personas basadas en el último Censo realizado por la directiva de la comunidad en el año 2017.

2.6.3. Grupo de estudio

La comunidad de San Francisco de Collanas cuenta con una población de 224 habitantes según los datos realizados en el último Censo 2017 por la directiva de la comunidad.

El grupo de estudio que se va tomó en cuenta para el desarrollo de esta investigación fue de personas jóvenes-adultas (entre 20-45 años) y tercera edad (46-70 años), pues aportaron con la información que se quiso obtener ya sea en las preparaciones gastronómicas vigentes, extintas y las que están en peligro, sus técnicas y métodos aplicados en la elaboración; además nos ayudaron con la información de la cultura de la comunidad.

2.6.4. Fórmula estadística

Utilizando la fórmula de Canavos (1998) para poblaciones finitas se determina el tamaño de la muestra.

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= tamaño del universo (o de la población)

z= nivel de confianza 1.96

e= margen de error o presión admisible con que se toma la muestra, el más usual es 0.05

p= probabilidad exitosa de 0.9

q= probabilidad de fracaso 0.1

$$n = \frac{z^2 pqN}{Ne^2 + z^2 pq}$$

2.6.5. Grupo de muestra

Personas jóvenes, adultas de (20-45 años) quienes fueron las principales fuentes de información sobre la gastronomía tradicional y cultura de la comunidad de San Francisco de Collanas.

$$n = \frac{z^2 pqN}{Ne^2 + z^2 pq}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.9)(0.1)(224)}{(224)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.9)(0.1)}$$

$$n = \frac{77.446656}{0.905744}$$

$$n = 86 \text{ Encuestas}$$

Tabla 2-2: Distribución de encuestas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas de 20 a 45 años	224	Encuesta	86

Fuente: Censo aplicado en la comunidad de Collanas.

Elaborado por: María Toapaxi, 2018

2.6.6. Segundo grupo de muestra

En este grupo se realizó a personas de (46-70 años) como Grupo focal.

Tabla 3-2: Distribución de entrevistas

Grupo de muestra	Grupo Focal	Instrumento	Frecuencia
Personas de 46 a 70 años	10	Entrevista	10

Elaborado por: María Toapaxi, 2018

2.7. Diagrama de procesos

Los datos que se logró recoger mediante el estudio realizado a través de la información recopilada, la tabulación y cuadros según las variables de la investigación.

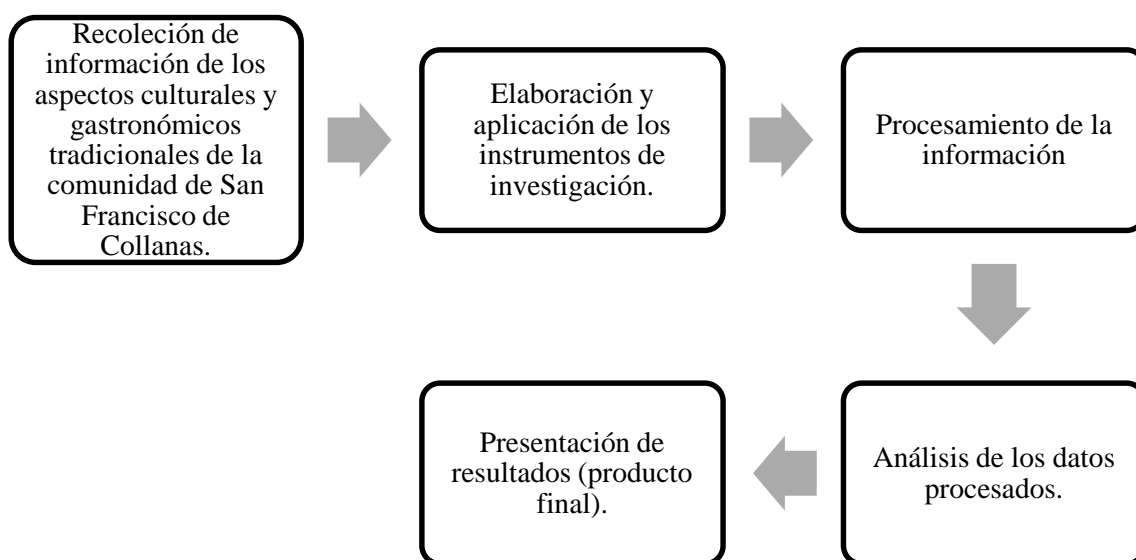


Gráfico 1-2: Diagrama de procesos

Elaborado por: María Toapaxi, 2018.

2.7.1. Descripción de procesos

Para el desarrollo de esta investigación se va a describir los recursos que se aplicaron para la recolección de la información, el procesamiento, la tabulación y análisis de los resultados, las cuales van a par con los objetivos planteados.

2.7.1.1. Recolección de información de los aspectos culturales y gastronómicos tradicionales de la comunidad de San Francisco de Collanas.

El presente estudio tuvo como referencia entrevistas realizada al grupo focal, aportando información de la cultura y la gastronomía de la comunidad, además de diálogos realizados con el historiador del cantón Salcedo el Abogado Wilmo Gualpa.

2.7.1.2. Elaboración y aplicación instrumentos.

Se realizó las respectivas entrevistas y encuestas referentes a la investigación para obtener la información requerida, y de esta manera poder determinar la cultura de la comunidad y su gastronomía tradicional, dando un aporte significativo.

2.7.1.3. Procesamiento de información.

Para el procesamiento de los resultados se utilizó el programa de Excel para la respectiva tabulación que mediante los porcentajes resultantes de cada pregunta de la encuesta permitió elaborar los respectivos gráficos, tablas y su respectivo análisis, además se utilizó un guion de entrevista, obteniendo información por parte de los entrevistados.

2.7.1.4. Análisis de datos.

En este proceso se interpretó y evaluó los resultados adquiridos a través de la aplicación de los instrumentos realizados en la comunidad de San Francisco de Collanas.

2.7.1.5. Presentación de resultados

Al final todo este procedimiento, se presentó la investigación adquirida de la comunidad mediante un escrito claro, donde el lector pueda comprender y tenga conocimiento de mismo.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Información bibliográfica de la cultura de la comunidad de Collanas (Zona del Canal).

Se realizó una revisión bibliográfica de la cultura de Collanas, mediante libros, páginas web, obteniendo información, que a continuación se detalla.

Tabla 1-3: Cultura de la comunidad de Collanas (Zona del Canal).

AUTORES	DETALLE – CULTURA
(Perez T, 1962, pág. 138)	Collanas: de la palabra quichua collana , excelente. Del origen mitimae.
(Jurado Noboa , 2002, pág. 6)	La palabra mitimae significa “hombre advenedizo”, familia que servía al Inca, cultivaban su propia tierra, usaban objetos de metal y plumas, además conservaban su traje y las divisas del ayllu ancestral.
(Klever, 1990)	Los mitimaes: grupos de campesinos inkas – Hatun Runas que eran trasladados a una provincia recién conquistada con sus familias, ganados, armas, herramientas y semillas. Los mitiames tenían que utilizar trajes típicos de su lugar de origen.
(Navas Albán , 2006, pág. 11)	Collanas, Sigchoscalte y Angamarcacalle, 3 comunidades prehistóricas, en la actualidad tiene como lindero el llamado Antiguo Camino del Rey. La parte alta, desde el Camino Real hacia arriba, es tierra seca sin posibilidades de riego, por lo que los españoles, criollos y mestizos perdieron interés de conquista. Donde estas comunidades se mantuvieron puras, calificándoles como tradicionales y conservadoras. Hasta los años 40 en el siglo XX, se mantuvieron sin contaminarse sus costumbres ancestrales en: vestuario, fiestas, disfraces, comidas y bebidas rituales, utensilios de usos diario, actividades manuales con las que sobreviven, tejidos de fajas y

	confección de shigras, etc.
(Zuñiga, 1982, pág. 29)	En el llamado Protopanzaleo, se produce gran apogeo de los panzaleos, entre 150 y 400 años abarzo las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo. Vivian en cangagua o chamba, adoraban a dioses vistiéndose de leones, osos, dragones.
(García Cuetos , 2011, pág. 17)	Patrimonio Conjunto de bienes materiales e inmateriales, heredados por nuestros antepasados que son transmitidos de generación en generación.
(García Cuetos , 2011, pág. 17)	Patrimonio cultural Es una herencia colectiva de la sociedad que comprende las obras materiales, inmateriales y conjunto de valores que expresan la creatividad de un pueblo: lengua, ritos, creencias, músicas, tradiciones, artesanía, gastronomía, historia etc.
(UNESCO, 2017)	Cultura La cultura es aquello que conforma todo nuestro ser es decir demostramos cómo somos ante la sociedad, ya sea por la sabiduría o conducta que se mantiene con el pasar del tiempo, configurando al final nuestra identidad.
(Maldonado Alemán, 2009)	Identidad cultural La identidad cultural es la conciencia que el ser humano posee de sí mismo y de la cultura que pertenece con sus costumbres, ceremonias, ritos, tradiciones, creencias, lenguas, etc. estas características son propias que cada grupo social.
(EUMED.NET E. V., 2012)	Tradición Las tradiciones son elementos del legado sociocultural que durante años se mantienen en distintos grupos sociales, transmitidos históricamente de generación en generación llegando a conocer costumbres, ritos, valores, normas de conducta de un grupo de personas.
(Naranjo V, 1996)	Vestimenta La vestimenta o vestido es un símbolo de auto descripción son parte de la cultura, pues guardan estrecha relación con la etnia y la clase social que pertenece una persona, tiene algunas funciones: cubrir con las inclemencias del tiempo, estar relacionado con actividades de un pueblo ya sea en

	ceremonias, fiestas o trabajos.
Real Academia Española	<p>Fiestas</p> <p>Las fiestas vienen del latín <i> festa, de festum</i>, son días donde conmemoran, recuerdan o celebran alguna solemnidad nacional, día donde la iglesia celebra en memoria de un santo, días de diversión, regocijo de un grupo de personas o un pueblo.</p>
(Leal Londoño, 2015)	<p>Gastronomía</p> <p>Es el arte de crear y experimentar formas de preparación utilizando todo lo que nos brinda la naturaleza, llegando a un producto final compuesto por colores, sabores, texturas y aromas que satisfagan al comensal.</p>
(Lavado Valdés)	<p>Gastronomía tradicional</p> <p>La gastronomía tradicional busca mantener la identidad y autenticidad de recetas, sabores, formas de preparar además de verificar como llegan los productos a la mesa desde su producción hasta su recolección, en algunos casos rescata ritos y ceremonias; y estos son transmitidos de generación en generación (vía oral o escrita).</p>

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

3.2. Costumbres y gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas del cantón Salcedo.

Mediante la entrevista se recopiló información de la cultura y gastronomía de la comunidad Collanas tal como es la historia, vestimenta, fiestas, gastronomía y actividades agrícolas; que a continuación se detalla:

Tabla 2-3: Costumbres y gastronomía de la comunidad Collanas.

SAN FRANCISCO DE COLLANAS	DETALLE
HISTORIA	<p>El nombre de Collanas viene desde años atrás. En el año de 1950 se dividen las comunidades Sigchocalle, Quilajalo, San Andrés de Pilalo y Collanas, donde la comunidad Collanas pasa ser jurídica según el acuerdo ministerial N° 2021, el 28 de octubre de 1950.</p> <p>A partir del año 2012 la comunidad viene a llamarse San Francisco de Collanas, gracias al patrono San Francisco que lo trajeron desde la ciudad de Riobamba, tras la reunión con el Padre Juan Párroco y el catequista Aniceto Toapaxi donde buscan la fecha que coincida con el calendario y la biblia para este nuevo aniversario, el cual permitió que se celebre el aniversario cada 4 de octubre.</p>
VESTIMENTA	<p>Mujeres: Sombrero de lana blanco, guashcas o gargantillas, manillas, fiadores (aretes): realizados a mano, camión blanco: bordado a mano con lanilla de todo color, faja o chumbi: tejidos de color azul, rosado, café y amarillo, naco realizada con lana de borrego, saco (Ashco Rinri), chalina, macana, sábana blanca: utilizado para guardar las bodas o las compras, bolso: elaborado con cuero de res, utilizado para guardar dinero (cushqui), shigra: elaborado con hilos de la cabuya. Las mujeres andaban pie descalzo.</p> <p>Hombres: Sombrero blanco, camisa blanca, poncho rojo y poncho café con rayas azules: Tejida con lana de borrego, pantalón blanco, faja rojo-cinturón rojo (Maqui chumbi) y alpargatas de llantas: realizado con caucho.</p>
FIESTA	<p>Fiesta de Noche buena: se celebra cada 24 de diciembre realizado en adoración al niño Dios, con el objetivo de pedir bendición a las personas mayores.</p>

	<p>Fiesta de la comunidad: aniversario de la comunidad en honor al santo San Francisco, esta fiesta se celebra cada 4 de octubre.</p>
<p>ACTIVIDADES QUE REALIZAN EN LA COMUNIDAD</p>	<p>Se dedican al cultivo de granos tales como maíz amarillo, avilla, papas, alfalfa, tunas, cabuya, zambo, zapallo, taxo; etc. además, crianza de animales. Realizan tejidos de pajas, shigras, vaitillas o anacos, el bordado de sus vestiduras como el camisón y las fajas.</p> <p>Otras actividades el madejo de hilo azul para posterior venta en las grandes ciudades, en temporadas de capulí y tunas, algunas mujeres se dedicaban a recoger la fruta para la venta o intercambio con otros productos.</p>
<p>GASTRONOMIA</p>	<p>Entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tostado con panela • Tostado seco • Pan de trigo • Tortilla de mano • Ucto Tortilla <p>Sopas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de quinua • Colada de maíz amarillo • Colada de choclo (cuaca), morocho. • Locro de Zambo • Locro de cuy • Colada de oca y melloco <p>Fuertes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuy y conejo asado con papas y mazamorra • Choclo, con papayano y avilla. • Carne de borrego con mote y papas <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicha de jora • Dulce de zapallo • Dulce zambo • Chaguarmishqui • Jucho

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

Fuente: Entrevista aplicada a la comunidad.

3.3. Análisis de las prácticas culinarias que se encuentran extintas y en peligro.

Según las entrevistas realizadas, se obtuvo información de las prácticas culinarias que están en peligro y extintas, puesto que al pasar los años la forma de preparar ha ido cambiando notablemente, la introducción moderna de nuevos equipos y utensilios de cocina, ha transformado el aspecto de cada preparación, dejando en el olvido algunas técnicas de cocción, que se podría decir que eran más saludables como lo afirman algunos entrevistados y a la vez se han dejado de utilizar algunos utensilios, perdiendo así identidad en el aspecto gastronómico y cambiando relativamente el sabor, la textura de cada uno de los alimentos.

Entre algunos métodos, técnicas de cocción y utensilios se detalla lo siguiente:

Tabla 3-3: Prácticas culinarias en peligro y extintas

	Peligro	Extintas
Métodos y técnicas de cocción	Cocción en leña La introducción de las cocinas a gas e inducción en los hogares de la comunidad, dando así que la nueva generación ha optado por actualizarse tomando en cuenta los avances tecnológicos que con el pasar de los años son cada vez más evidentes. Dejando en el olvido estas prácticas culinarias.	Asado en horno de leña Falta de información a las demás personas que con el pasar del tiempo han dejado de practicarse, y la facilidad que muchos optaron al establecerse cocinas con horno.
	Cocción en seco: asado en leña Esta práctica culinaria aún se emplea en algunos hogares donde las personas más ancianas mantienen sus raíces intactas. Además, se puede evidenciar que aun preparan alimentos como el cuy y conejo, en días festivos, con el objetivo de acordarse tiempos pasados y degustar el sabor único que este método puede aportar al paladar de las personas que lo están consumiendo.	Cocción en seco, sin utilización de grasa La mayoría de su comida estuvo basada en la cocción de ciertos alimentos sin la utilización de grasa, los únicos condimentos a emplear eran productos que se daban en la misma tierra como perejil, paico y el achiote en pepa dando sabor a su preparado, además de la utilización del tiesto, evitando dañar la salud de quienes lo consumían y haciendo único cada preparación. La introducción del aceite y sus distintos derivados, logró que la preparación fuera más rápida dando un sabor completamente distinto a las antiguas, optando por utilizar a menudo este producto.
	Toste de granos Esta técnica es utilizada para elaborar harinas, puesto que la mayoría de las preparaciones están basadas de este ingrediente, últimamente las personas han optado por adquirir en supermercados, existiendo una gran diferencia entre la harina comercial y la que es realizada en el hogar, cambiando el aspecto de la preparación. Cabe recalcar que algunas mujeres aun realizan el	Moler en piedra Esta técnica se ha perdido, pues en los hogares ya no cuentan con una piedra de moler. Además, los nuevos equipos que se implementaron en el área de la cocina han facilitado el trabajo, ahorrando tiempo, dejando en si en el olvido la técnica de moler.

	tosté de los granos, pues manifiestan que su sabor es único y no hay necesidad de condimentar, puesto que el mismo grano aporta sabor, color al preparado.	
--	--	--

Fuente: Entrevista aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

Tabla 4-3: Utensilios en peligro y extintas.

	Peligro	Extintas
Utensilios	Cucharas de madera	Ollas de barro
	Uno de los utensilios que se está dejando de utilizar en la cocina, siendo reemplazados por material de acero inoxidable. Se puede evidenciar que en los supermercados es raro encontrar utensilios de madera.	Es uno de los utensilios que se ha quedado en el olvido, en la actualidad este se puede adquirir para adornos de hogares. Este era utilizado para cocinar a leña, dando un sabor extraordinario a cada comida. Ha sido reemplazado por ollas de aluminio pues son adecuados para las cocinas de gas e inducción.
	Pipa (recipiente donde ponen la chicha)	Platos de barro
	Este utensilio es más utilizado en las fiestas de la comunidad por ciertas familias que aún poseen en sus hogares. Por lo general en los matrimonios elaboran la chicha y es colocado en tanques de plásticos o pipas.	A igual que las ollas de barro, estos han sido reemplazados por platos hecho a base plásticos, cerámicas con decoraciones atractivas. Estos pueden ser adquiridos solo para decoración de algunos hogares, puesto que los comuneros han perdido la costumbre de utilizar estos platos.
	Tiesto de barro	Horno de leña
	Este utensilio es utilizado en algunos hogares en ciertas preparaciones como es el ucto tortilla, aunque la mayoría de las personas prefieren utilizar el sartén, además la nueva generación no tiene conocimiento de la utilización del utensilio. Este se puede adquirir en algunos puestos de venta. Otro evento donde es utilizado este utensilio es en la celebración del Inti Raymi, dando realce a la preparación.	Se puede evidenciar que el horno de leña fue uno de los equipos que lo utilizaban con mucha frecuencia para la elaboración de pan en especial en días festivos como la fiesta de noche buena y el día de los difuntos. Hoy en día solo se puede encontrar pocos hornos sin utilización y en deterioro, por la implementación de hornos industriales en las cocinas y la apertura de varias panaderías, dejando atrás la costumbre de realizar sus propias preparaciones.
		Pilche (recipiente donde se servía la chicha)
		Antiguamente en cada fiesta este recipiente era utilizado para servir la chicha, pero hoy en día se acostumbraron a servir en vasos desechables.
		Piedra de moler
		Por la implementación de equipos de cocina

		como los molinos a mano o industriales, licuadoras, etc. se ha perdido la costumbre de moler en piedra que incluso en los hogares no existen.
		<p>Batea (recipiente donde colocaban el cuy o conejo asado)</p> <p>Un recipiente elaborado con madera, similar a una taza, estos han sido reemplazados por recipientes más modernos elaborados con plásticos, aluminios, etc.</p>
		<p>Raspador (utensilio que utilizaban para recoger el dulce de cabuya)</p> <p>Uno de los materiales más utilizados por las familias, pero que con el pasar del tiempo se han ido olvidando, la razón es porque la mayoría de los hogares han dejado de recoger el dulce de cabuya y si alguno lo hace utilizan como instrumento un vaso o taza.</p>
		<p>Pitaca</p> <p>Se podría decir que es una canasta o similar a una de ellas que era utilizada para guardar víveres o incluso para poner alimentos ya preparados, pero en la actualidad ya no se utiliza, gracias a la implementación de fundas plásticas y algunos equipos de almacenamiento.</p>

Fuente: Entrevista aplicada en la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

En cuanto a las preparaciones gastronómicas los resultados demuestran que algunas preparaciones se encuentran en peligro, porque están siendo olvidadas ya sea por los ingredientes, falta de información e interés, puesto que muchas personas se han acostumbrado a la alimentación rápida que las grandes ciudades ofrecen. Además, por el descuido de información por parte de las personas mayores a los más jóvenes, haciendo de esta manera que su gastronomía vaya perdiendo interés por la nueva generación.

A continuación, se detallan las preparaciones que se encuentran en peligro y extintas:

Tabla 5-3: Preparaciones en peligro.

Preparación	
Maqui tortilla	<p>Esta era una elaboración que algunas mujeres realizaban para expender, la razón por la que se está dejando de realizar es porque quedan muy pocas personas con el conocimiento de su preparación.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>En un recipiente mezclar harina de maíz amarillo y dulce de cabuya.</p> <p>Aparte cocinar el frejol y proceder a realizar puré. Luego hacer una bola pequeña con el primer preparado y en el centro colocar el frejol, cerrar y dar forma de tortilla.</p> <p>En un tiesto untar un poco de manteca y colocar el preparado.</p>
Pan de trigo	<p>El pan de trigo era realizado para brindar en fiesta de noche buena, realizaban a base de harina de trigo y lo horneaban en horno de leña, en la actualidad para consumir son adquiridos en alguna panadería cercana.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>Hacer una masa con harina de trigo, agua y bicarbonato, dejar reposar por 15 minutos.</p> <p>Dar forma y mandar a hornear, por un tiempo estimado de 12 horas, dependiendo el tamaño de los panes.</p>
Mazamorra	<p>Es una salsa similar al maní, esta se realiza con harina de avilla y es un acompañamiento de las papas y el cuy o conejo asado, esto se servía en las fiestas y días festivos. Algunas familias aun lo realizan, pero con ciertos cambios en el ingrediente principal, pues es raro conseguir harina de avilla pura.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>En un recipiente mezclar la harina de avilla y agua, colocar a fuego lento e ir mezclando para evitar que se formen grumos.</p> <p>Realizar un refrito de cebolla colorada picada y achiote y agregar al preparado.</p> <p>Poner sal al gusto y dejar que hierva.</p> <p>Servir acompañado de cuy o conejo asado y papas cocidas.</p>

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

Tabla 6-3: Preparaciones extintas.

Preparación	
Colada de oca y melloco	<p>Esta es una de la preparación que en muchos hogares de la comunidad no la conocen e incluso muchos afirmaron que no lo han degustado. Según las entrevistas las personas más antiguas de la comunidad afirmaron que antes lo preparaban en sus hogares y que hoy en día no lo realizaban porque sus propios hijos, nietos se acostumbraron a consumir comida rápida como las papas fritas, el arroz, pizza, etc. Olvidando por completo la preparación de este palto.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>Colocar cebolla colorada, zanahoria, carne de res o chicharrón y sal dejar hervir.</p> <p>Agregar la oca y el melloco.</p> <p>Poner col, nabo, paico, y dejar que cocine bien hasta que se vaya deshaciendo la oca.</p>
Choclo con papayano y avilla	<p>Esta comida lo realizaba cada vez que las personas salían a las mingas, era una de las más consumidas, dando energía para continuar en el trabajo. Sus ingredientes se basan en los productos que cultivaban, sin necesidad de adquirir en el mercado, la razón porque este plato no se realiza y se ha quedado en el olvido es la preferencia en consumir productos adquiridos en las tiendas o consumir comida rápida, es por eso que muchos jóvenes se van acostumbrando a la comida fácil, pues ellos no cuentan con información necesaria de la gastronomía antigua de la comunidad.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>Lavar las papas, las vainitas de avilla y el choclo.</p> <p>Colocar en una olla los ingredientes y dejar hervir.</p> <p>A parte cocinar las papas con la cáscara.</p> <p>Al final unir los tres productos y servir con sal o mapagüira.</p>
Carne de borrego con papas y mote	<p>Fue una preparación que servían en las fiestas de la comunidad, pues antes las personas acostumbraban a criar borregos y les era más fácil matar y preparar la comida. Hoy en día no se ha perdido la costumbre de servir papas y mote, pero se puede evidenciar un gran cambio en el género cárnico utilizando otros animales tales como cuy y gallina, pues algunos entrevistados afirmaron que les sale más costoso realizar esta preparación por la carne de borrego puesto que la mayoría de personas que viven en la comunidad han dejado la crianza de borregos y se han dedicado a emigrar a la ciudad en busca de un trabajo estable.</p> <p>Forma de preparación:</p> <p>Matar, lavar y adobar el borrego con sal, comino, orégano, achiote.</p> <p>Colocar en un recipiente y freír a fuego bajo durante dos horas.</p> <p>A parte cocinar las papas y el mote.</p> <p>Una vez cocido los alimentos se sirve acompañado de mazamorra.</p>

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

3.4. Estandarización de las recetas los platos tradicionales de la comunidad de Collanas.


Según las encuestas y las entrevistas aplicadas a la comunidad, se pudo obtener las preparaciones tradicionales, con porcentajes del 6 al 8%, dando como resultado las siguientes preparaciones que se detallan en recetas estándar:

<div><div></div><div><div>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</div><div>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</div><div>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</div><div>FICHA DE RECETA ESTÁNDAR</div></div><div></div></div>					
Nombre de la preparación:	COLADA DE MAÍZ AMARILLO				
Tiempo de preparación:	20 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Número de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observación
Harina de maíz amarillo	250	g.	Tostar y moler.	Tiesto, piedra de moler. Olla de barro, cuchara de madera.	
Cebolla colorada	1	u.	Corte Brunoise		
Col o nabo	5	u.	Lavar y trocear.		
Carne de Res o chicharrón	50	g.	Fritura		Ya preparado
Papas (aro)	10	u.	Lavar		
Perejil o paico	c/n		Repicar		
Sal en grano	c/n				
Preparación:					
<div><div>1)</div><div>Tostar y moler el maíz amarillo.</div></div> <div><div>2)</div><div>Colocar en una olla agua y mezclar la harina.</div></div> <div><div>3)</div><div>Cortar la cebolla, la carne y colocar en la olla, posterior lavar y pelar las papas, agregar sal y dejar hervir.</div></div> <div><div>4)</div><div>Lavar y trocear la col o nabo, al final repicar perejil o paico e incorporar en la olla.</div></div> <div><div>5)</div><div>Rectificar sabores y servir.</div></div>					
Recomendaciones:					
<div><div>1)</div><div>Mezclar la harina antes que el agua empiece a hervir.</div></div> <div><div>2)</div><div>Colocar la col o nabo, al final para que no pierda sus propiedades.</div></div> <div><div>3)</div><div>Se puede acompañar con tostado seco realizado en callana de barro sin grasa.</div></div>					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:	COLADA DE MOROCHO				
Tiempo de preparación:	25 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Numero de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Morocho	250	g.	Tostar y moler.	Tiesto, piedra de moler, olla de barro, cuchara de madera.	
Chicharrón	50	g.	Fritura		Ya preparado
Cebolla colorada	1	u.	Corte Brunoise		
Ajo	1	u.	Repicar		
Avilla	50	g.	Lavar		
Papas	10	u.	Lavar.		
Sal en grano	c/n				
Paico	c/n		repicar		
Preparación:					
1) Tostar y moler el morocho. En una olla colocar agua y mezclar la harina de morocho. 2) Cortar la cebolla, ajo y lavar, pelar las papas y agregar en la olla 3) Dejar hervir y agregar la sal en grano. 4) Poner paico y chicharrón picados. 5) Rectificar sabores y servir.					
Recomendaciones:					
1) El chicharrón puede ser remplazado por manteca de res. 2) Se puede acompañar con tostado seco realizado en callana de barro sin grasa.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:			SOPA DE QUINUA			
Tiempo de preparación:			30 minutos			
Método de preparación:			Cocción húmedo			
Numero de porciones:			5			
						
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Quinoa		250	g.	Cosechar, fregar, aventar en el viento y lavar a mano.	Olla de barro, cuchara de madera	
Cuero de chanco		100	g.	Lavar, cortar		
Cebolla		1	u.	Corte Brunoise		
Ajo		1	u.	Repicar		
Avilla		50	g..			Lavar
Choclo		50	g.	Desgranar		Lavar
Papas		10	u.			Lavar y pelar
Orégano		c/n				
Sal en grano		c/n				
Paico o perejil		c/n		Repicar		
Preparación:						
1) Cosechar la quinoa luego fregar, aventar y lavar a mano. 2) En una olla cocinar la quinoa, dejar hervir y reservar una parte. 3) Cortar la cebolla, repicar el ajo, sal y colocar en la olla. 4) Desgranar el choclo, las avillas lavar, cortar el cuero de chanco en pequeños trozos e incorporar, dejar hervir. 5) Lavar y pelar las papas y agregar en la olla. 6) Agregar orégano y al final poner el paico o perejil repicado. 7) Rectificar sabores y servir.						
Recomendaciones:						
1) Acompañar con tostado seco realizado en una callana de barro sin grasa. 2) La parte que se reservó, se puede endulzar y tomar como una bebida acompañada con tostado.						



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:	COLADA DE CHOCLO O CAUCA				
Tiempo de preparación:	25 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Numero de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Choclo	3	u.	Desgranar y moler	Piedra de moler, olla de barro, cuchara de madera.	
Chicharrón	150	g.	Fritura		Ya preparado
Cebolla colorada	1	u.	Corte Brunoise		
Ajo	1	u.	Repicar		
Avilla tierna	60	g.	Lavar		
Papas (aro)	10	u.			Lavar y pelar
Col verde	4	Hojas	Trocear		Lavar
Paico o perejil	c/n				
Sal en grano	c/n				
Preparación:					
1) Poner en una olla el choclo molido, agregar chicharrón, cebolla, ajo picado. Lavar la avilla y pelar las papas incorporar en la olla, dejar hervir. 2) Lavar y trocear la col, repicar el perejil o paico y agregar. 3) Rectificar sabores y servir acompañado con tostado.					
Recomendaciones:					
1) Mientras más tierno está el choclo da mejor sabor a la colada. 2) Es necesario mecer constantemente el choclo una vez colocada al fuego, para evitar que no se formen grumos.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:	LOCRO DE ZAMBO				
Tiempo de preparación:	30 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Numero de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Zambo tierno	½	u.	Pelar y picar en cuadritos	Olla de barro, cuchara de madera.	
Carne de chanco	150	g.	Hervir		
Cebolla	1	u.	Corte brunoise		
Ajo	1	u.	Repicar		
Arveja	60	g.			
Habas	c/n				
Choclo	c/n		Desgranar		
Papas (aro)	10	u.			Lavar y pelar
Sal en grano	c/n				
Paico o cilantro	c/n				
Preparación:					
1) Lavar, pelar y picar el zambo en cuadritos. Poner a cocinar el zambo y la carne cortada, dejar hervir. 2) Agregar sal y la cebolla, ajo picado, desgranar el choclo, lavar la arveja, habas e incorporar. Luego lavar y pelar las papas colocar en la olla y dejar hervir. 3) Una vez que tome un aspecto de puré las papas, agregar el perejil o cilantro repicado. 4) Rectificar sabores y servir.					
Recomendaciones:					
1) El zambo debe ser tierno. 2) Mientras más cocida este las papas, mejor será la textura del locro.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:	LOCRO DE CUY				
Tiempo de preparación:	30 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Numero de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Cuy	1	u.	Hacer presas	Olla de barro, cuchara de madera	Matar, pelar, lavar
Cebolla colorada	4	u.	Corte Brunoise		
Zanahoria	1	u.	Corte Brunoise		
Papas	15	u.			Lavar y pelar.
Arveja	60	g.			
Sal en grano	c/n				
Cilantro o perejil	c/n		Picar		
Preparación:					
1) Faenar, pelar el cuy y hacer presas, reservar. 2) Poner en una olla la cebolla y zanahoria picada. 3) Lavar las arvejas y pelar papas colocar en la olla y dejar hervir. 4) Luego agregar sal, el cuy y dejar hervir hasta que las papas tomen un aspecto de puré. 5) Poner cilantro o perejil picado, rectificar sabores y servir.					
Recomendaciones:					
1) Es mucho mejor si el cuy es maduro, puesto que el locro tiene más sabor. 2) Se recomienda poner más cebolla y papas para tener una preparación espesa.					

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>					
Nombre de la preparación:	Cuy Y CONEJO ASADO AL CARBÓN (Runaicho)				
Tiempo de preparación:	1 horas				
Método de preparación:	Cocción en seco				
Numero de porciones:	5				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Cuy	1	u.	Faenar, pelar, lavar.	Olla de barro, carrizo, piola de cabuya, carbón, cuchara de madera plato de barro.	
Conejo	1	u.	Matar, pelar, lavar.		
Adobo					
Cebolla	c/n		Picar		
Ajo	c/n		Repicar		
Sal en grano	c/n				
Achiote en pepa	c/n				
Preparación:					
1) Faenar y pelar el cuy y conejo luego adobar con cebolla, ajo, sal y achiote, reservar. 2) Calentar el carbón luego proceder a colocar el cuy y conejo en un palo o una parrilla, empezar a asar dando vueltas cada 3 minutos. 3) A parte hacer un preparado de cebolla, sal, achiote y manteca o aceite para ir untando en el cuy o conejo, evitando que este pierda sus jugos. Acompañado: 4) Lavar, pelar y cocinar papas, reservar. 5) Para la mazamorra mezclar la harina de avilla con agua agregar cebolla picada, comino y achiote, dejar hervir. 6) Al final sacar presas y servirse acompañados con papas o mote y mazamorra.					
Recomendaciones:					
1) Dar vueltas el cuy y conejo para que este no pierda sus jugos.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:		DULCE DE ZAMBO			
Tiempo de preparación:		25 minutos			
Método de preparación:		Cocción húmedo			
Numero de porciones:		5			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Zambo maduro	½	u.	Pelar y picar	Olla de barro, cuchara de madera	
Leche	½	lt.			
Chaguarmishqui	c/n				
Canela	c/n				
Panela	c/n				
Preparación:					
1) Pelar y picar el zambo. 2) Poner a cocinar el zambo una vez que empiece a hervir agregar la leche y canela. 3) Endulzar panela o chaguarmishqui. 4) Rectificar sabores y servir.					
Recomendaciones:					
1) Se puede acompañar con tostado.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR




Nombre de la preparación:	DULCE DE CHAGUARMISHQUI				
Tiempo de preparación:	25 minutos				
Método de preparación:	Cocción húmedo				
Numero de porciones:	2				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Dulce de la cabuya	½	lt.	Sacar de la cabuya.	Olla de barro	
Arroz de cebada	20	g.			
Preparación:					
1) Recoger el dulce en de cabuya. 2) Tamizar y hacer hervir el dulce, espumar y agregar arroz de cebada. 3) Dejar hervir hasta que el arroz de cebada empiece a partirse por la mitad.					
Recomendaciones:					
1) Esta preparación en algunas ocasiones va acompañada de tostado. 2) Como se saca el dulce de cabuya: se debe hacer el hueco en la cabuya y dejar reposar de 8 a 15 días tapado con una piedra de agua.					



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



Nombre de la preparación:	UCTO TORTILLA				
Tiempo de preparación:	30 min.				
Método de preparación:	Cocción en seco				
Numero de porciones:	10				
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Técnicas	Utensilios	Observaciones
Harina de maíz amarillo	200	g.	Tostar y moler	Piedra de moler, Tiesto, batea, tiesto, olla de barro.	
Chaguarmishqui	120	ml.	Hervir		
Bicarbonato	10	g.			
Manteca de res.	c/n				
Preparación:					
1) Calentar el tiesto. 2) Tamizar el chaguarmishqui y hervir, dejar enfriar. 3) En un recipiente agregar el chaguarmishqui, la harina de maíz y bicarbonato batir bien hasta obtener una mezcla homogénea. 4) Dejar reposar por una hora. 5) Untar un poco de manteca de res en el tiesto y agregar la mezcla, realizar a fuego medio dando forma de tortilla.					
Recomendaciones:					
1) Es mejor realizar las tortillas en el tiesto evitando utilizar mucha grasa.					

3.5. Publicación de los aspectos culturales de la comunidad Collanas (Zonal del Canal), así como la gastronomía tradicional, mediante una revista digital en la página oficial del GAD Municipal del Cantón Salcedo.

El trabajo de investigación fue publicado en la página oficial del Cantón Salcedo <http://www.salcedo.gob.ec/news/cultura-y-gastronomia-tradicional-de-san-francisco-de-collanas/>, brindando información relevante al lector mediante una revista digital contando con los aspectos culturales y la gastronomía tradicional de la comunidad, como un aporte a la salvaguardia el patrimonio cultural inmaterial del cantón.

Mediante este trabajo se da conocer a la colectividad el estilo de vida de la comunidad Collanas enriqueciendo su conocimiento.

La revista consta de:

Introducción de la comunidad

San Francisco de Collanas: información general de ubicación, actividad económica y agrícola de las personas.

Ubicación geográfica: se detallan los límites, división política, población y el clima de todo el cantón.

Actividades productivas: estilo de vida en el área agrícola y económica.

Historia: relato del inicio de la comunidad.

Celebraciones y tradiciones: vestimenta y fiestas que se realizan con su respectivo motivo.

Gastronomía tradicional: 10 preparaciones donde se detalla los métodos, técnicas, tiempo de preparación y el número de porciones, que las personas lo realizan desde años resaltado la gastronomía de la zona.

Prácticas culinarias en peligro y extintas: estas se dividen en preparaciones, métodos y técnicas de cocción y los utensilios que, por falta de interés y conocimiento se están olvidando en la actualidad.

Glosario: términos específicos que se encuentran dentro de la revista.

Agradecimiento: detallando a las personas que colaboraron para el desarrollo del trabajo etnográfico.

3.6. Instrumentos aplicados para la recopilación de la información de la Comunidad de San Francisco de Collanas.

3.6.1. Encuesta

DATOS GENERALES

1. Edad

Tabla 4-3: Edad de los encuestados

	Frecuencia	%
De 20 a 28 años	34	40%
De 29 a 37 años	22	26%
De 38 a 45 años	30	35%
Total	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

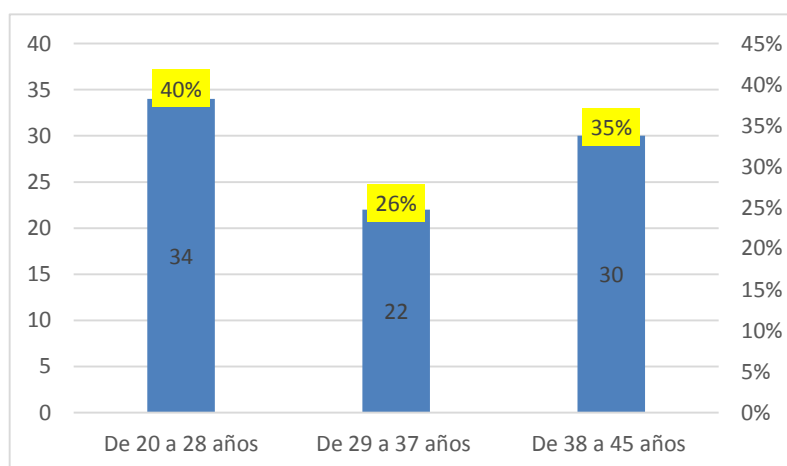


Gráfico 1-3: Porcentaje de la edad.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

La edad de las personas es un factor importante dentro de una investigación etnográfica, se realizó en tres grupos muestrales para establecer la gastronomía tradicional y la cultura de la comunidad Collanas.

De las 86 personas encuestadas que es el 100 %, 34 de ellas pertenecen a la edad de 20 a 28 años, siendo el 40%, 22 de ellas pertenecen a la edad de 29 a 37 años de edad, dando el 26% y finalmente 30 personas que pertenecen a la edad de 38 a 45 años de edad, siendo el 35 % del total de los encuestados.

Se escogió este rango de edad, siendo el grupo de estudio propuesto en la metodología de investigación, donde aportaron información de la cultura y gastronomía tradicional de la comunidad.

2. Sexo

Tabla 5-3: Sexo de los encuestados.

	Frecuencia	%
Hombre	46	53%
Mujer	40	47%
Total	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

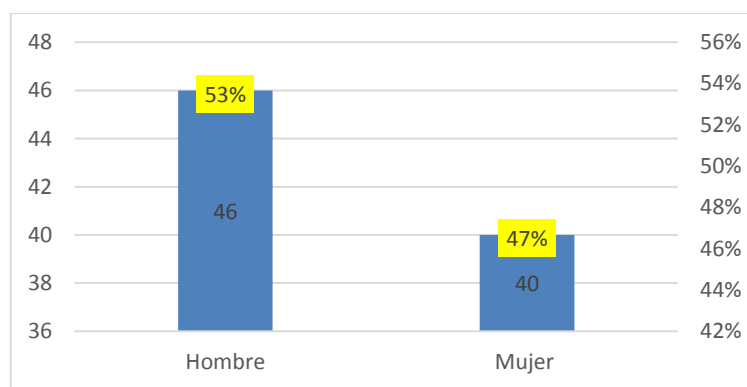


Gráfico 2-3: Porcentaje del sexo de los encuestados.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

De las 65 personas encuestadas en su gran mayoría son de sexo masculino, siendo el 53% hombres, y el 47 % son mujeres, siendo así que ambos géneros ayudaron con información relevante de la gastronomía y la cultura de la comunidad.

Según el Censo realizado en la comunidad en el año 2017 y el libro de membresía que manejan la directiva, existe más hombres que mujeres siendo así que las encuestas se aplicaron a los hombres quienes aportaron con información requerida.

PREGUNTAS

1). Identifique las preparaciones tradicionales de la Comunidad de Collanas.

Tabla 6-3: Gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Cuy y conejo asado al carbón	83	7	8%
Sopa de quinua	82	7	8%
Dulce de Chaguarmishqui	80	7	8%
Locro de zambo	80	7	8%
Locro de cuy	80	7	8%
Colada de maíz amarillo	74	6	7%
Dulce de Zambo	74	6	7%
Colada de morocho	71	6	7%
Tortilla de Seda o Ucto tortilla	68	6	7%
Colada de choclo	63	5	6%
Maqui tortilla	55	5	5%
Pan de trigo	54	4	5%
Mazamorra	53	4	5%
Choclo con papayano y avilla	50	4	5%
Carne de borrego con papas y mote	36	3	3%
Colada de Oca y melloco	32	3	3%
TOTAL	1035	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

Nota: Se aplicó a 86 personas quienes representa el 100% de encuestados, con varias opciones de respuestas por lo que se tomó en cuenta los porcentajes más altos para su análisis.

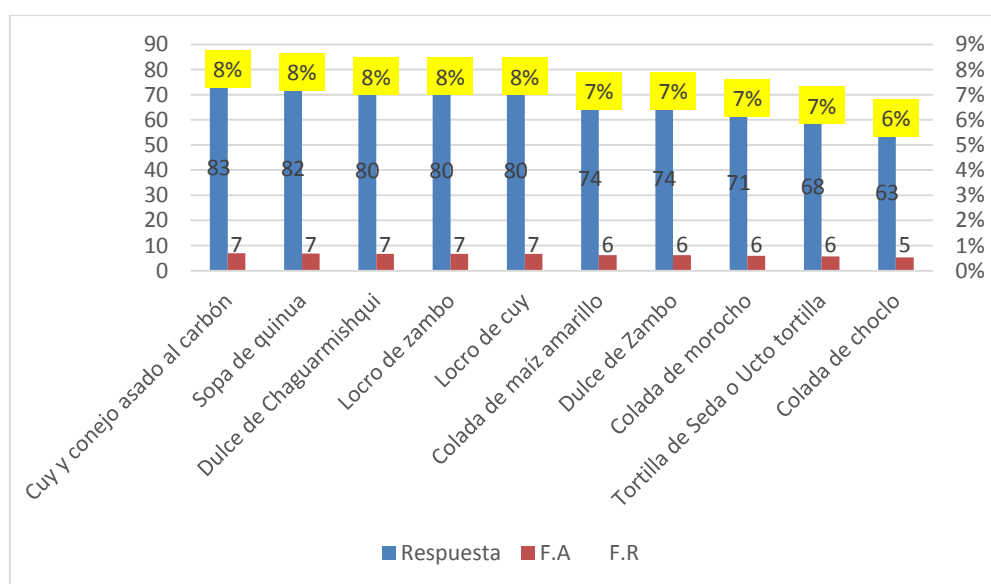


Gráfico 3-3: Porcentaje de la Gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

La gastronomía tradicional son preparaciones o costumbres que cada pueblo, región o comunidad mantiene para diferenciarse unos de otros, estas pueden mantenerse intactas durante años, pasando de generación en generación.

Se aplicó las encuestas a 86 personas de la comunidad quienes identificaron las preparaciones tradicionales con mayor aceptación fueron aquellos con porcentajes del 6 al 8% acorde a la gráfica **4-3**, tales como el cuy y conejo asado al carbón, sopa de quinua, dulce de chaguarmishqui, locro de zambo, locro de cuy, colada de maíz amarillo, dulce de zambo, colada de morocho, ucto tortilla y colada de choclo; que se han venido realizando desde años atrás haciendo visible en cada hogar de la comunidad, algunos platos han adquirido ligeros cambios en sus ingredientes puesto que antes lo realizaban con productos que se daba en la zona, pero hoy en día deben lo consiguen en el mercado, además la introducción de condimentos elaborados con químicos han reemplazado a plantas como el paico, perejil, etc. dando como resultado preparaciones con cambios en su sabor.

Con un porcentaje del 3 al 6%, según la tabla **11-3**, son preparaciones menos conocidas por los encuestados, a pesar de ser platos que antiguamente lo consumían, se puede recalcar que las personas de más edad eran quienes realizaban dichas preparaciones y lamentablemente han ido falleciendo llevando consigo el secreto de su elaboración.

2) ¿Cuál de estas preparaciones aún realizan en sus hogares?

Para esta pregunta los encuestados tuvieron varias opciones de respuesta. Se dividió en grupos tomando en cuenta las variables SIEMPRE, A VECES y NUNCA, donde la Frecuencia Absoluta representa el número de personas encuestadas y la Frecuencia Relativa el porcentaje que representa cada una de las opciones sumando un 100%.

Tabla 7-3: Preparaciones que siempre se realizan en los hogares.

Detalle	SIEMPRE	F.A	F.R
Cuy y conejo asado al carbón	49	12	14%
Locro de cuy	46	11	13%
Sopa de quinua	39	9	11%
Colada de morocho	29	7	8%
Colada de maíz amarillo	27	6	7%
Locro de zambo	25	6	7%
Dulce de zambo	24	6	7%
Dulce de chaguarmishqui	23	5	6%
Colada de choclo	22	5	6%

Tortilla de seda o ucto tortilla	21	5	6%
Mazamorra	14	3	4%
Maqui tortilla	13	3	4%
Choclo con papayano y avilla	12	3	3%
Pan de trigo	10	2	3%
Carne de borrego con papas y mote	5	1	1%
Colada de oca y melloco	2	0	1%
TOTAL	361	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

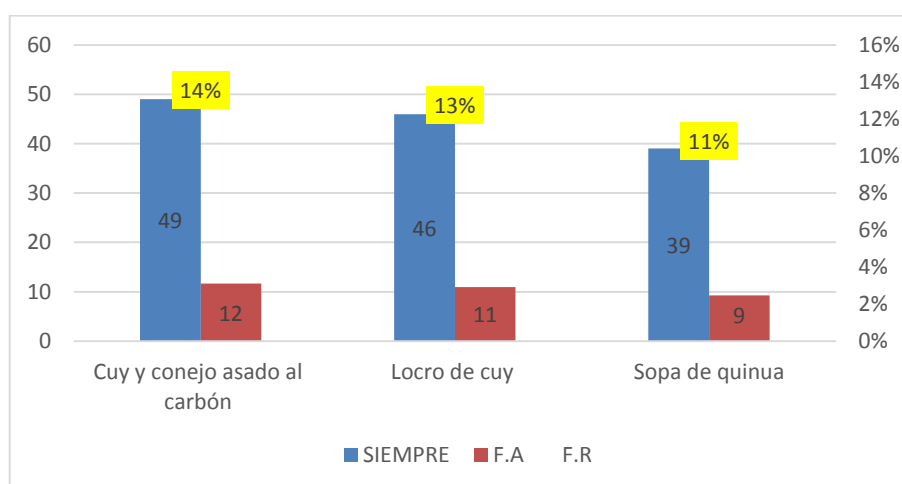


Gráfico 4-3: Porcentaje de las preparaciones que siempre se realiza en la comunidad.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

Las preparaciones son un tratamiento o transformación que se le da a un producto aplicando métodos y técnicas de cocción, con la finalidad de convertirlo en algo llamativo ante la vista de los demás.

Las preparaciones que siempre realizan en sus hogares, fueron aquellos con porcentajes del 11 al 14%, tales como cuy y conejo al carbón, locro de cuy y sopa de quinua, llegando a entender que estos platos se realizan en algunos hogares puesto que no se han olvidado la forma de elaborar e incluso las personas que ahí conviven lo están transmitiendo a la nueva generación, dando como resultado que estas preparaciones son propias de la comunidad.

A VECES

Tabla 8-3: Preparaciones que A veces se realizan en los hogares.

Detalle	A Veces	F.A	F.R
Dulce de zambo	58	8	9%
Locro de zambo	57	8	9%
Colada de choclo	50	7	8%
Colada de morocho	48	7	8%
Colada de maíz amarillo	46	6	7%
Dulce de chaguarmishqui	42	6	7%
Sopa de quinua	40	6	7%
Mazamorra	39	5	6%
Cuy y conejo asado al carbón	36	5	6%
Carne de borrego con papas y mote	35	5	6%
Locro de cuy	33	5	5%
Pan de trigo	28	4	5%
Maqui tortilla	28	4	5%
Choclo con papayano y avilla	27	4	4%
Colada de oca y melloco	25	3	4%
Tortilla de seda o ucto tortilla	23	3	4%
TOTAL	615	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

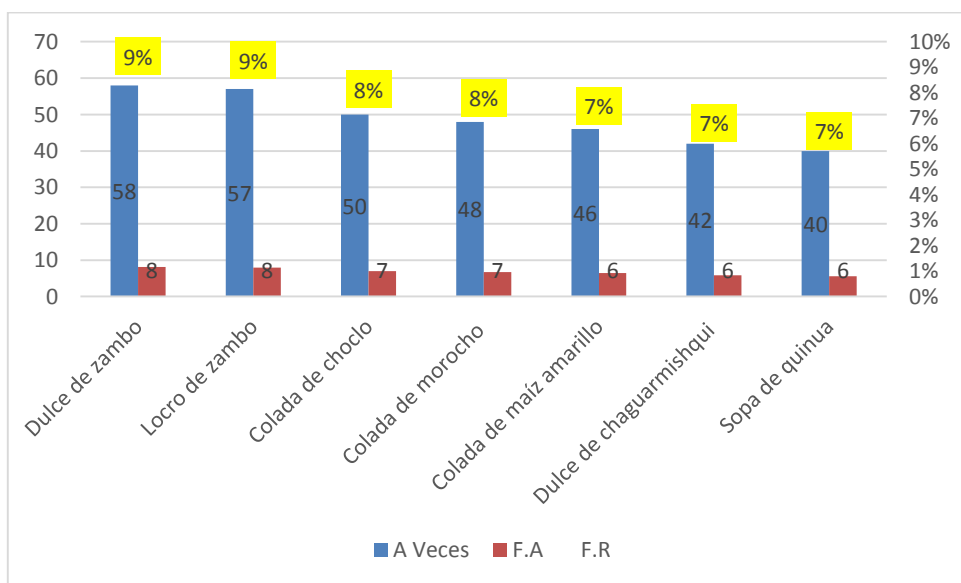


Gráfico 5-3: Porcentajes de A veces.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

De las preparaciones enunciadas en la lista se tomó en cuenta porcentajes de 7 al 9 %, dando a entender que en la mayoría de los hogares lo realizan, pero en ocasiones especiales o cuando cuentan con los ingredientes, pues con el pasar del tiempo se han adaptado a preparaciones nuevas y fáciles de realizar. Otro factor es el tiempo que no le permiten preparar ya que la mayoría de las personas salen a las grandes ciudades a sus actividades laborales.

NUNCA

Tabla 9-3: Preparaciones que Nunca se realizan en los hogares.

Detalle	Nunca	F.A	F.R
Colada de oca y melloco	59	13	15%
Pan de trigo	48	10	12%
Choclo con papayano y avilla	47	10	12%
Carne de borrego con papas y mote	46	10	12%
Maqui tortilla	45	10	11%
Tortilla de seda o ucto tortilla	42	9	11%
Mazamorra	33	7	8%
Dulce de chaguarmishqui	21	5	5%
Colada de choclo	14	3	4%
Colada de maíz amarillo	13	3	3%
Colada de morocho	9	2	2%
Locro de cuy	7	2	2%
Sopa de quinua	7	2	2%
Dulce de zambo	4	1	1%
Locro de zambo	4	1	1%
Cuy y conejo asado al carbón	1	0	0%
TOTAL	400	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019

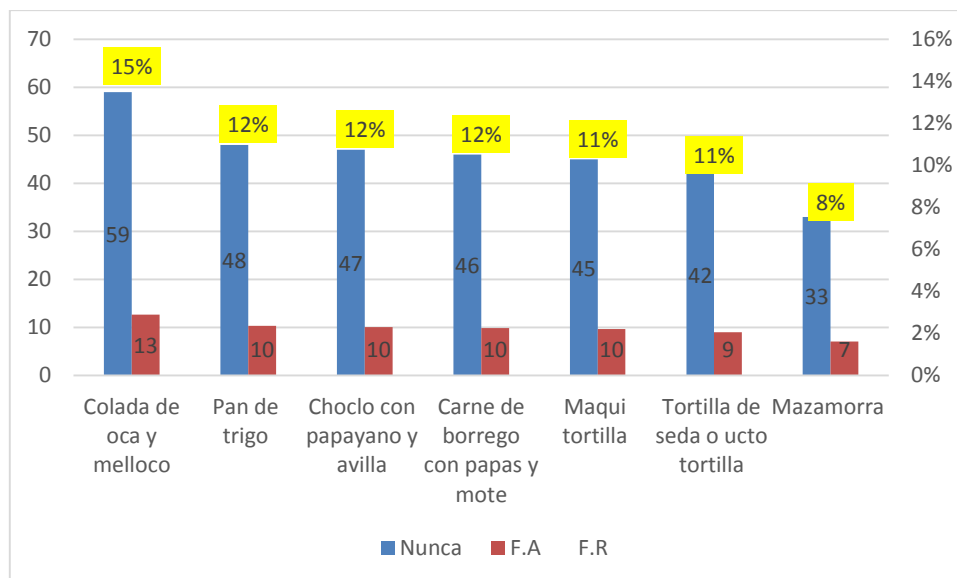


Gráfico 6-3: Porcentaje de Nunca.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

Para el indicador **Nunca**, se tomó en cuenta el porcentaje de 8 al 15%, dando como resultado preparaciones que no se realizan; se podría mencionar que uno de los factores que impide que se prepare es el tiempo, ingredientes y falta de conocimiento puesto que no todas las personas cuentan con información para realizarlo, dejando de prepararlos en los hogares y poco a poco estas se van olvidando.

Aunque no impide que estas preparaciones sean recordadas por las personas más antiguas, siendo que una vez estas fueron una fuente de alimentación para aquellas personas que tiene entre 50 años en adelante.

3) ¿Cuál sería la razón por la que no se preparan estos platos en la actualidad?

Tabla 10-3: Razón por la que no se realizan los platos.

RAZÓN	PERSONAS	%
Por falta de conocimiento	32	37%
Por falta de interés	38	44%
Por ausencia de algunos ingredientes	14	16%
Por olvido de la tradición	2	2%
TOTAL	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

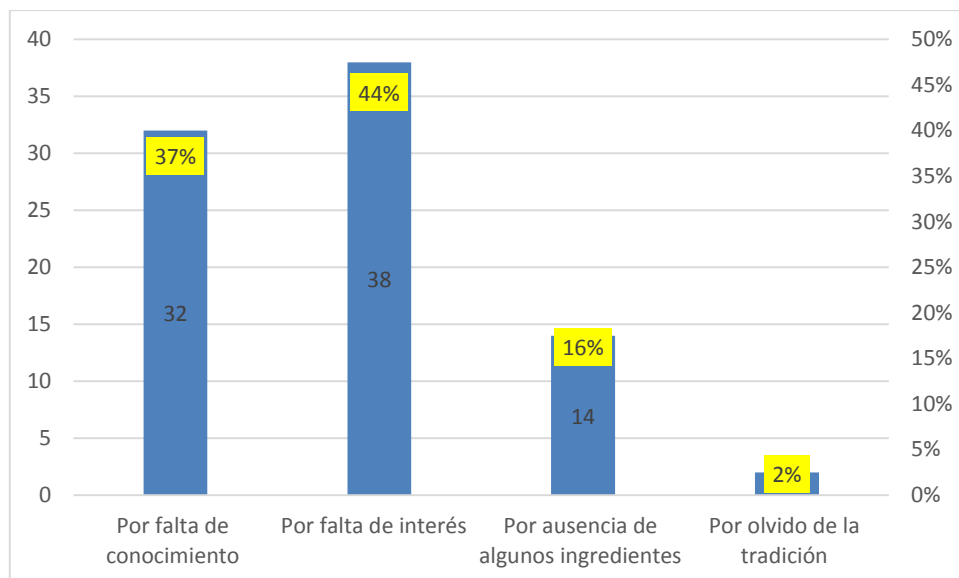


Gráfico 7-3: Porcentaje de la razón por la que no se realizan los platos

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

En algunas comunidades o pueblos del país existen un descuido por el patrimonio de su lugar de origen como son las preparaciones que han sido olvidadas por el desinterés que han puesto las personas por conocer y realizarlo.

De los 86 encuestados el 44% optó por falta de interés, siendo así que las personas dejan de escuchar, poner en práctica o simplemente cuentan con el conocimiento pero no lo realizan, afectando en gran manera la gastronomía, pues la nueva generación se acostumbró a las prácticas culinarias actualizadas dentro de las grandes ciudades, 37% por falta de conocimiento, se podría decir que es porque no tiene una idea adecuada de cómo realizarlo o los padres y abuelos nunca mencionaron la gastronomía de la comunidad, el 16% por ausencia de algunos ingredientes y el 2% por olvido de la tradición. Algunas personas optaron por la ausencia de ingredientes, aunque no llega a ser una razón mayor pues algunos de los productos se pueden encontrar en el mercado y el olvido de la tradición por parte de las personas más jóvenes haciendo que ciertos platos no sean preparados en sus hogares adoptando nuevas costumbres. Muchas veces lo que importa es quedar bien ante la sociedad, actualizarse con las nuevas tendencias tecnológicas, afectando la cultura.

4) ¿Conoce la historia de la comunidad de Collanas?

Tabla 11-3: Historia de la comunidad de Collanas

	personas	%
Conoce	33	38%
Desconoce	53	62%
TOTAL	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

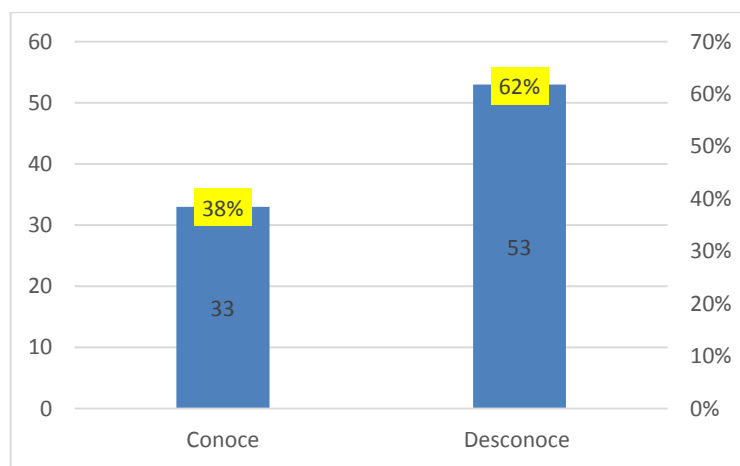


Gráfico 8-3: Porcentaje de la historia de la comunidad Collanas.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

La historia es un estudio o ciencia que ayuda a analizar e investigar el pasado de la humanidad o los hechos más importantes de un lugar determinado, con el fin de poder conocer e interpretar con mayor facilidad el relato.

El 62% de las personas no tienen conocimiento alguno de la historia de la comunidad, mientras que el 38% si lo conoce. Seguramente es el resultado de la transmisión del conocimiento de padres y/o abuelos. La cultura es la forma de vida de una persona que vive en un pueblo o comunidad por lo tanto es necesario saber el cómo, por qué y quién formó la comunidad, la mayoría de las personas que se encuentran viviendo en la comunidad no tiene conocimiento o cierta información sobre la historia, se podría decir porque nadie se los ha relatado o el descuido por investigar, haciendo que las personas jóvenes pierdan el interés de informarse.

5) ¿Conoce la cultura de la comunidad de Collanas?

Tabla 12-3: Cultura de la comunidad de Collanas.

	Personas	%
Conoce	65	76%
Desconoce	21	24%
TOTAL	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

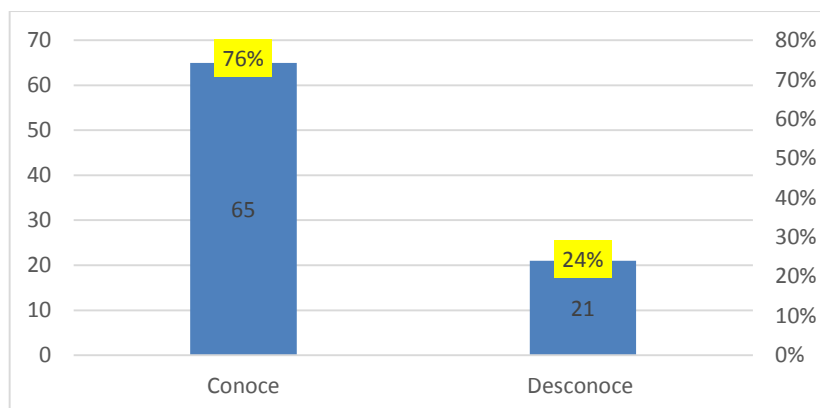


Gráfico 2-3: Porcentaje de la cultura de la comunidad Collanas.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

Según el libro de Antropología menciona “que la Cultura es un estilo de vida conformado por un conjunto de conductas, actitudes, creencias, valores que les caracteriza de un pueblo a otro” (Ember, Ember, & Peregrine, 2004).

El 76% de los encuestados conocen la cultura de la comunidad y el 24% no lo conocen, la mayoría de estas personas conocen la cultura puesto que ellos desde muy pequeños aprendieron a sobrevivir con cada actividad inculcada por sus padres y abuelos aprendiendo el estilo de vida que esta comunidad poseía desde hace mucho tiempo, aunque en la actualidad la mayoría ha emigrado a otras ciudades por necesidad no se olvidan lo que un día vivieron. Quedan algunas familias que aún viven como antes realizando ciertas actividades con ligeros cambios en la agricultura, la elaboración de fajas o shigras e incluso en la preparación de alimentos, otras actividades como el manejo de hilo, la vestimenta y el idioma ha ido cambiando notablemente.

6) ¿Conoce la vestimenta que antiguamente los comuneros utilizaban?

Tabla 13-3: Vestimenta de la comunidad.

	Personas	%
Conoce	68	79%
Desconoce	18	21%
TOTAL	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

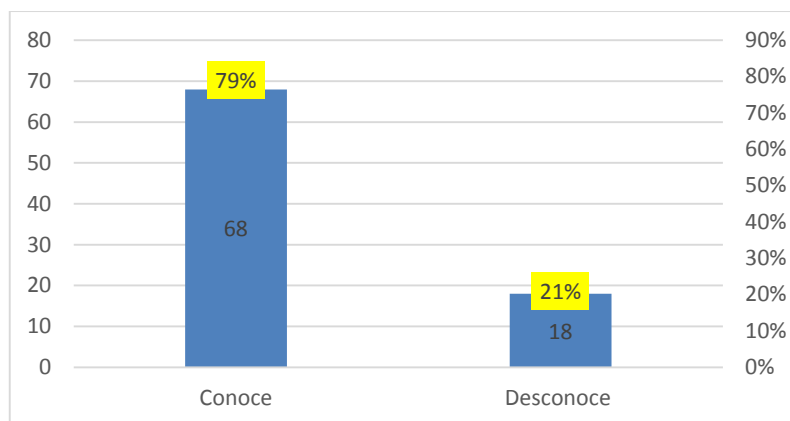


Gráfico 3-3: Porcentaje de la vestimenta de la comunidad.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

La vestimenta es un conjunto de prendas que una persona utiliza cuenta con adornos, colores que los hace diferenciar unas de otras, identificando a cada pueblo o incluso nación.

El 79% de la personas no conocen como es la vestimenta que las personas utilizaban, el motivo más común es porque se ha dejado de vestirse como antiguamente se acostumbraba, reemplazando algunas prendas de vestir por otras más modernas, afectando de forma directa a los jóvenes pues ahora desconocen el cómo se vestían los más antiguos, además la creación de fábricas donde utilizan equipo de alta tecnología para la elaboración de distintas prendas de vestir ha llamado la atención de muchas personas, dejando atrás el tejido a mano y la utilización de la lana de borrego, las personas quieren adaptarse a las nuevas tendencias de la sociedad cambiando totalmente su estilo de vida.

7) Cree que la comunidad de Collanas está perdiendo su identidad cultural.

Tabla 14-3: Identidad cultural de la comunidad.

	Personas	%
SI	80	93%
NO	6	7%
TOTAL	86	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

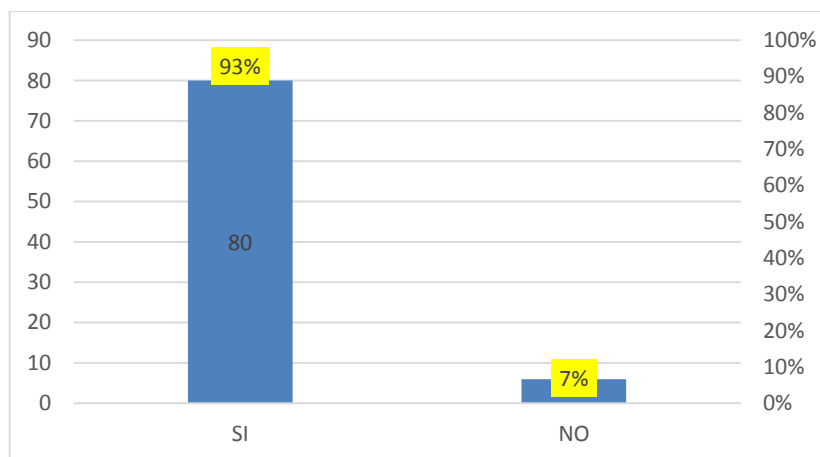


Gráfico 4-3: Porcentaje de la identidad cultural de la comunidad.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Análisis

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertinencia de un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como son las costumbres, valores y creencias. Es aquella donde se define lo que es una persona siendo diferenciada en la sociedad ya sea por su forma de vivir, creer, vestir, comer; es decir en estilo de vida (Molano L., 2008, págs. 73-74).

El 93% de las personas creen que se está perdiendo su identidad cultural, pues en la mayoría de los hogares se han dejado de practicar ciertas costumbres ya sea en vivienda, vestimenta, lenguaje y gastronomía, su estilo de vida ha cambiado ya en la actualidad los jóvenes salen a trabajar envolviéndose en diferentes actividades donde su atención está enfocada en actualizarse y verse a la moda, otros de los factores es la falta de interés por salvaguardar la cultura, quedando muy pocas personas que lo practican.

La tecnología y la falta de información van afectando a la cultura de la comunidad, cabe recalcar que el estilo de vida toma un cambio y la ciencia cada día va actualizándose siendo así que la sociedad busca en actualizarse.

3.6.2. Entrevista

PREGUNTAS

1) ¿Cuál es la historia de la comunidad de Collanas?

El nombre de Collanas viene desde años atrás, según algunas personas dicen que los señores Lorenzo Toapanta y Antonio Toasa fueron los que impulsaron para que la comunidad tuviese el nombre, pero no se podría explicar las razones específicas por las cuales se puso el nombre a la Comunidad.

En el año de 1950 se dividen las comunidades Sigchocalle, Quilajalo, San Andrés de Pilalo y Collanas, donde la comunidad Collanas pasa ser jurídica según el acuerdo ministerial N° 2021, el 28 de octubre de 1950. En ese año la comunidad viene a llamarse “Santísima Cruz de Collanas” en honor a una Cruz, donde realizaban fiestas cada 14 de octubre hasta el año 2011. Para el año de 1980 se realiza una asamblea con la participación de los dirigentes, comuneros y el Padre Emiliano, tomando la decisión que la fiesta sea comunal.

A partir del año 2012 la comunidad viene a llamarse San Francisco de Collanas, gracias al patrono San Francisco que lo trajeron desde la ciudad de Riobamba, siendo donada por el Sr. José Miguel Toapanta, tras la reunión con el Padre Juan Párroco y el catequista Aniceto Toapaxi donde buscan la fecha que coincida con el calendario y la biblia para este nuevo aniversario, el cual permitió que se celebre el aniversario cada 4 de octubre.

2) ¿Cuál es la vestimenta que utilizaban las personas de la comunidad?

Las personas de esta comunidad se vestían antiguamente con:

Mujeres

- Sombrero de lana blanco
- Guashcas o gargantillas
- Manillas
- Fiadores (aretes): realizados a mano.
- Camisón blanco: bordado a mano con lanilla de todo color.
- Faja o chumbi: tejidos de color azul, rosado, café y amarillo.
- Anaco realizado con lana de borrego.
- Saco (Ashco Rinri)
- Chalina

- Macana
- Sábana blanca: utilizado para guardar las bodas o las compras.
- Bolso: elaborado con cuero de ganado, era utilizado para guardar dinero (cushqui).
- Shigra: elaborado con hilos de la cabuya.
- Las mujeres andaban pie descalzo.

Hombres

- Sombrero blanco
- Camisa blanca
- Poncho rojo y poncho café con rayas azules: Tejida con lana de borrego
- Pantalón blanco
- Faja rojo-cinturón rojo (Maqui chumbi)
- Alpargatas de llantas: realizado con caucho.

3) ¿Qué fiestas se realizaban antiguamente?

Fiestas de Noche Buena o fiesta de Niño: se celebra cada 24 de diciembre realizado en adoración al niño Dios, donado por el Sr. Mariano Toapaxi, esta fiesta consiste en que un grupo de personas recorran algunos hogares de la comunidad, el objetivo del recorrido es pedir bendición a las personas mayores, su costumbre es dar consejos a los jóvenes ya sea en palabras o a la vez con un jalón de odio e incluso dan dinero, pues desde antes esta costumbre se ha venido realizando, su propósito es que los jóvenes de la actualidad vayan por un buen camino sin ofender a la familia. Cada hogar visitado brinda alimentos al grupo de personas, al amanecer del 25 todos se reúnen en la casa del prioste para salir a la capilla de la comunidad y recibir la respectiva misa, en la tarde hacen un baile y brindan alimentos a los comuneros, dando terminada la fiesta de Noche Buena.

Personas que acompañaban en estas fiestas:

- Monos
- Yumbos
- Danzantes
- Músicos: 10 tambores y pingullo

Fiesta de la comunidad: antiguamente la comunidad realizaba una fiesta en honor a la santísima Cruz, pero con el pasar de los años esta celebración cambio, dando paso a la celebración en honor al santo San Francisco, esta fiesta se celebra cada 4 de octubre, iniciando con las vísperas

pues la costumbre de la comunidad es lanzar voladores al cielo anunciando a todos el inicio de la gran fiesta, para toda la celebración la directiva realiza el respectivo programa con la colaboración de todos los comuneros y a la vez recibe donaciones de los famosos castillos que son lanzados a las 10 de la noche, llenando de alegría y diversión de quienes salen a disfrutar, en esa noche cuentan con la colaboración de personas disfrazadas, grupos de comparsas y la banda de pueblo. Al día siguiente todas las personas disfrazadas y el resto de la comunidad salen de visita a la casa del presidente, el cual brinda comida a todos los acompañantes, luego se dirigen a la capilla donde realizan programas y reciben misa, ya para la noche hacen un baile y toda la comunidad participa, al día siguiente hacen un pequeño pase por la calle principal de la comunidad y terminan con un baile en la capilla, dando así por terminada la gran fiesta.

Personas disfrazadas que acompañan en esta fiesta:

- Danzantes
- Humacati: personas que cuidaban la ropa de los danzantes.
- Perros con caretas de madera
- Moro montado a caballo
- Guagco montado en un burro consta con una careta y una cinta de colores (persona cubierta con musgo, donde se colocan todo tipo de frutas, cuy, conejos vivos)
- Alferes (Abanderados montados a caballos).
- Sargentos montados a caballos.
- Payasos
- Tigres
- Maestro de campo
- Reyes
- Fruterías: 12 señoritas
- Perros
- Conejos
- Mamas danzas

4) ¿Qué platos se consumían en las fiestas?

Fiestas de noche buena

- Pan de trigo
- Cuy y conejo con mote, papas y mazamorra.
- Chicha de jora
- Trago: Anisado, Guarango

Fiestas de la comunidad

- Colada de avilla, maíz y quinua
- Carne de borrego, papas, mote y mazamorra
- Chica de jora
- Cuy asado con papas y mote

5) ¿Qué preparaciones se consumían antiguamente?

Nombre del plato:

Entradas

- Tostado con panela
- Tostado seco
- Pan de trigo
- Tortilla de mano
- Ucto Tortilla

Sopas

- Sopa de quinua
- Colada de maíz amarillo
- Colada de choclo (cuaca), morocho.
- Locro de Zambo
- Locro de cuy
- Colada de oca y melloco

Fuertes

- Cuy y conejo asado con papas y mazamorra
- Choclo, con papayano y avilla.
- Carne de borrego con mote y papas

Bebidas

- Chicha de jora
- Dulce de zapallo
- Dulce zambo
- Chaguarmishqui
- Jucho

6) ¿Qué ingredientes y como se preparaba los platos mencionados anteriormente?

Tabla 15-3: Preparación del tostado con panela.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Tostado con panela	Maíz Panela	Hacer el tostado, agregar al final la panela y mezclar.	30 min.	Tiesto	Cocción en Seco.

Fuente: Entrevista aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 16-3: Preparación del tostado seco.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Tostado seco	Maíz	Colocar el maíz en el tiesto.	30 minutos	Tiesto	Cocción en Seco.

Fuente: Entrevista aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 17-3: Preparación de pan de trigo.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Pan de trigo	Harina de trigo, bicarbonato	Realizar una masa con agua, bicarbonato y harina. Formar bolitas del tamaño del pan y colocar en bandejas, dejar reposar por 15 minutos. Ingresar al horno.	1 día	Batea. Bandejas Horno de leña	Cocción en seco

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 18-3: Preparación de maqui tortilla.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Maqui tortilla	Harina de maíz amarillo, bicarbonato, frejol, sal.	<p>En un recipiente se agrega harina de maíz amarillo, y dulce de cabuya y mezclar. Aparte se cocina el frejol y se procede a aplastar. Luego hacer una bola pequeña con el primer preparado y en el centro colocar el frejol hecho puré, cerrar y dar forma de tortilla.</p> <p>En un tiesto untar un poco de manteca y colocar el preparado.</p>	40 min.	Batea. Tiesto	Cocción en seco

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 19-3: Preparación de ucto tortilla.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Ucto tortilla	Harina de maíz amarillo, chaguarmishqui, bicarbonato y manteca de res.	<p>Hervir el chaguarmishqui y agregar la harina de maíz y bicarbonato batir bien hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar por una hora.</p> <p>Untar un poco de manteca de res en el tiesto y agregar la mezcla, realizar a fuego medio dando forma de tortilla.</p>		Piedra de moler, batea, Tiesto	Cocción en Seco.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 20-3: Preparación de sopa de quinua.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Sopa de quinua	Quinua, cuero de chanco, cebolla, ajo, avilla, choclo, papas, orégano, sal en grano, paico o perejil.	Cocinar la quinua, dejar hervir y reservar una parte. Incorporar el cuero de chanco, la cebolla, ajo, avilla, choclo y papas y dejar hervir. Agregar sal, orégano y al final poner el paico o perejil. Rectificar sabores y servir.	30 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 21-3: Preparación de colada de maíz amarillo.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Colada de maíz amarillo.	Harina de maíz amarillo, cebolla colorada, col o nabo, carne de res o chicharrón, papas (aro), perejil o paico, sal en grano.	Colocar en una olla agua y mezclar la harina. Agregar cebolla, carne y papas, dejar hervir. Colocar la col o nabo, perejil o paico y la sal. Rectificar sabores y servir.	20 min.	Tiesto, piedra de moler, olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 22-3: Preparación de colada de morocho.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Colada de morocho.	Morocho, chicharrón, cebolla colorada, ajo, avilla, papas,	Colocar en una olla agua y mezclar la harina de morocho. Agregar la cebolla ajo, avilla y papas, dejar hervir agregar	25 min.	Tiesto, piedra de moler, olla de barro, cuchara de	Cocción en húmedo.

	sal en grano, paico.	la sal en grano. Poner paico y chicharrón. Rectificar sabores y servir.		madera.	
--	----------------------	---	--	---------	--

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 23-3: Preparación de colada de choclo o cauca.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Colada de choclo o cauca.	Choclo, chicharrón, cebolla colorada, ajo, avilla tierna, papas (aro), col verde, paico o perejil, sal en grano.	Poner en una olla el choclo molido, agregar chicharrón, cebolla, ajo avilla y papas, dejar hervir. Al final poner col troceado, perejil o paico. Rectificar sabores y servir acompañado con tostado.	25 min.	Piedra de moler, olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 24-3: Preparación de locro de zambo.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Locro de zambo	Zambo tierno, carne de chanco, cebolla, ajo, arveja, habas, choclo, papas (aro), sal en grano, paico o cilantro.	Poner a cocinar el zambo y la carne, cuando este hirviendo agregar cebolla, ajo, arveja, habas, choclo y papas. Dejar cocinar bien las papas, hasta que tome un aspecto de puré. Al final poner el perejil o cilantro. Rectificar sabores y servir.	30 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 25-3: Preparación de locro de cuy.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Locro de cuy	Cuy, cebolla colorada, zanahoria, papas, arveja, sal en grano, cilantro o perejil.	Poner en una olla cebolla, zanahoria picada, arvejas y papas dejar que empiece a hervir. Luego agregar el cuy y dejar hervir hasta que las papas tomen un aspecto de puré. Poner cilantro o perejil picado, rectificar sabores y servir.	30 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 26-3: Preparación de colada de oca y melloco.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Colada de oca y melloco	Oca, melloco, cebolla, zanahoria, carne de res o chicharrón, sal en grano, col, nabo, paico	Colocar cebolla colorada, zanahoria, carne de res o chicharrón y sal dejar hervir. Agregar la oca y el melloco previamente lava. Poner col, nabo, y dejar que cocine bien hasta que se vaya deshaciendo la oca.	30 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 27-3: Preparación de cuy y conejo asado con papas y mazamorra.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Cuy y conejo asado con papas y mazamorra.	Cuy, conejo. Adobo: cebolla, ajo, sal en grano, achiote en pepa.	Adobar el cuy y conejo con cebolla, ajo, sal y achiote. Colocar el cuy y conejo en un palo o una parrilla y poner en el carbón dando vueltas cada 3 minutos.	1 hora.	Olla de barro, carrizo, piola de cabuya, carbón (leña), cuchara de	Cuy y conejo: Cocción en seco. Mazamorra, papas: cocción en

	Papas, harina avilla, cebolla, comino.	A parte hacer un preparado de cebolla, sal, achiote y manteca o aceite para ir untando en el cuy o conejo, evitando que este pierda sus jugos. Cocinar papas y reservar. Para la mazamorra mezclar la harina de avilla con agua agregar cebolla picada, comino y achiote, dejar hervir. Al final sacar presas y servirse acompañados con papas o mote y mazamorra.		madera, plato de barro.	húmedo.
--	--	--	--	-------------------------	---------

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 28-3: Preparación de carne de borrego con mote y papas.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Carne de borrego con mote y papas.	Borrego. Papas, mote, sal en grano, comino, orégano, achiote. Mazamorra: harina de avilla, cebolla, comino, orégano, achiote.	Matar, lavar y adobar el borrego con sal, comino, orégano, achiote. Colocar en un recipiente y freír a fuego bajo durante dos horas. A parte cocinar las papas y el mote. Para la cocción del mote primero se lava con un producto llamado CAL. Una vez cocido los alimentos se sirve acompañado de mazamorra.	2 horas	Olla de barro, paila, cuchara de madera,	Borrego: Cocción en medio graso. Mazamorra, papas, mote: cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 29-3: Preparación de choclo con papayano y avilla

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Choclo con papayano y avilla.	Papas, choclo, avilla, sal, mapa güira.	Lavar las papas, las vainitas de avilla y el choclo. Colocar en una olla el choclo y las vainitas de	30 min.	Olla de barro. Plato de barro.	Cocción en húmedo.

		avilla y dejar cocinar. A parte cocinar las papas con la cascara. Al final unir los 3 productos y servir con sal o mapagüira.			
--	--	--	--	--	--

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 30-3: Preparación de chicha de jora.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
chicha de jora	Maíz, panela,	Cocinar polvo de maíz con panela. Dejar reposar en las pipas.	2 horas	Olla de barro, pipas	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 31-3: Preparación de dulce de zambo.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Dulce de zambo	Zambo maduro, leche, chaguarmishqui, canela.	Poner a cocinar el zambo con leche y canela, para endulzar se pone el chaguarmishqui.	25 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 32-3: Preparación de dulce de chaguarmishqui.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Dulce de chaguarmishqui	Dulce de cabuya, arroz de cebada.	Hacer hervir el dulce de cabuya y agregar arroz de cebada.	21 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

Tabla 33-3: Preparación de jucho.

Preparación	Ingredientes	Procedimiento	Tiempo de cocción	Utensilio	Método de cocción
Jucho	Capulí, durazno, harina, canela.	En una olla colocar mezclar la harina con agua e incorporar el capulí y durazno. Poner canela y dejar hervir.	20 min.	Olla de barro, cuchara de madera.	Cocción en húmedo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad.

Elaborado por: María Toapaxi, 2019.

7) ¿Porque ya no se están realizando algunas preparaciones?

Las costumbres se van perdiendo, la mayoría de los comuneros prefieren la comodidad, en cuanto a la preparación de sus alimentos, se adaptaron a la tecnología, puesto que en algunos hogares se puede presenciar la utilización de cocinas industriales, refrigeradoras, etc. Por lo cual la nueva generación ha dejado de interesarse la forma de vida que antes tenían. Otra de las razones por las cuales ya no se realizan algunas de las preparaciones es por ausencia de algunos ingredientes, se podría decir que antes los comuneros disponían de una gran variedad de granos, frutas, tubérculos, hortalizas, etc. Puesto que la tierra donde vivían era fértil, y producía sin ninguna dificultad o utilización de químicos; haciendo que de esta manera las preparaciones de sus alimentos sean únicos ya sea en sabor, olor y textura.

8) ¿A qué se dedicaban las personas de la comunidad?

Las personas de la comunidad de Collanas se dedicaban al cultivo de granos tales como maíz amarillo, chochos, avilla, frejol, quinua, arveja, habas, lenteja, trigo, centeno, cebada además de papas conocidas como aro, alfalfa, tunas, cabuya, zambo, zapallo, zanahoria, remolacha, lechuga, cebolla, cilantro, perejil, paico y frutas como el durazno y taxo; a la crianza de animales como ganado, oveja, cuy, conejo, gallinas y chanco. Realizaban tejidos de pajas, shigras, vaitillas o anacos, el bordado de sus vestiduras como el camisón y las fajas utilizando como materia prima la lana de borrego e hilos de cabuya; ayudándole a diferenciar con otras comunidades.

Otras actividades que los comuneros realizaban era el madejo de hilo azul para posterior venta en las grandes ciudades, en temporadas de capulí algunas mujeres se dedicaban a recoger la fruta para la venta o intercambio con otros productos, la tuna también era una de las frutas de comercialización.

Por otra parte, algunas señoras de la comunidad realizaban tortillas a base de harina de maíz amarillo y el dulce de chaguarmishqui, el cual se expendía en el centro de Salcedo, haciendo de esta manera evidenciar el trabajo arduo que les tomaba en preparar y luego llevar al lugar de venta, en la actualidad quedan muy pocas señoras que lo preparan.

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Cantón Salcedo

San Francisco de Collanas

Cultura y Gastronomía

Autora: María Inés Toapaxi Toalombo.

“Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Comunidad Collanas (Zona del Canal), del cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi” 2019.

Autora: María Inés Toapaxi Toalombo.

Tutor: Lcda. Jessica Robalino

Miembro: Lcdo. Ronald Zurita

Fotografía: Javier Cruz, Antonio Gualpa.

Diseño: Ing. Franklin Sangucho

Ecuador



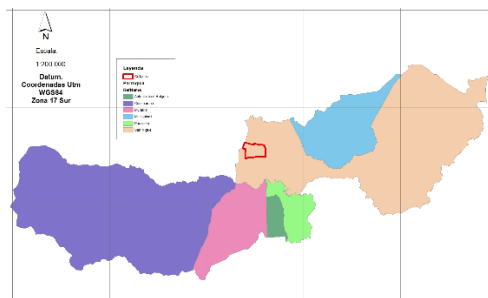
Fuente: (Ecuador M. , Mapas Ecuador, 2015)

Cotopaxi



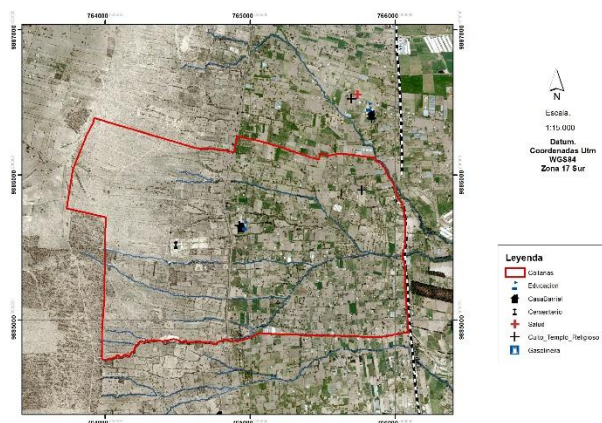
Fuente: (Ecuador M. , Mapas Ecuador, 2015)

Salcedo



Fuente: Municipio de Salcedo- Departamento de Avalúos y Catastros.

San Francisco de Collanas



Fuente: Municipio de Salcedo- Departamento de Avalúos y Catastros.

4.1. Presentación



Ilustración 1-4: María toapaxi

Fuente: Javier Cruz, (2019).

María Inés Toapaxi Toalombo

Nació el 3 de febrero de 1995 en el cantón Salcedo, parroquia de San Miguel, su padre es José Emilio Toapaxi, trabaja en el municipio del cantón, su madre es María Beatriz Toalombo que se dedica a la agricultura.

Sus estudios primarios lo cursaron en la escuela “Cristóbal Colón” del cantón Salcedo, obtuvo el primer lugar como mejor estudiante de su clase. La secundaria lo cursó en el colegio “Luis Fernando Ruiz”, donde obtuvo el título de “Bachiller Técnico en Comercio y Administración”. A la edad de 18 años participó en el grupo de danza “Rosa de Sarón” en un concurso organizado por producciones Paguay Records, obteniendo el primer lugar, dando la oportunidad de grabar el primer video con el grupo. Tuvo la oportunidad de realizar prácticas en el Hotel Wyndham Quito Airport, además de trabajar eventualmente en el hotel Emperador de Ambato y el Hotel Macroz de la ciudad de Latacunga.

En la actualidad está egresada de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, para la obtención del título de Licenciada en Gestión Gastronómica.

La ESPOCH a través de la Escuela de Gastronomía, impulsa a los estudiantes al desarrollo de trabajos investigativos con el fin de proporcionar información a la colectividad. Se realizó una investigación tipo etnográfico tomando en cuenta la atracción gastronómica, turística y cultural de una de las comunidades de nuestro país Ecuador, provincia de Cotopaxi cantón Salcedo, conocido como San Francisco de Collanas.

4.2. Introducción

El cantón Salcedo es diverso cuenta con varias comunidades, cada una de ellas posee diferentes atracciones turísticas, orientadas a la cultura, personajes, celebraciones, viviendas, etc. dejando un recuerdo inolvidable a quienes visitan el lugar.

Lo que se desea es difundir, preservar y promover el patrimonio cultural de la comunidad de Collanas, reforzando el valor de identidad, educación y formación de los más jóvenes, para que de esta manera se sientan orgullosos de su pasado, evitando así perder su identidad, dando a conocer de generación en generación.

Amor a nuestra cultura, nuestra tierra sin perder nuestras raíces.

La comunidad de San Francisco de Collanas tierra de gente trabajadora, dedicada a la agricultura, crianza de animales y comercialización del mismo, asentada en la parte occidente del cantón Salcedo, se puede observar que desde tiempos atrás esta comunidad ha ocultado su identidad cultural, por lo cual se ha venido olvidando con el pasar de los años.

Se anhela llegar a cada uno de los colectivos a informarse sobre su cultura como estilo de vida según (Ember, Ember, & Peregrine, 2004) “es un estilo de vida conformado por un conjunto de conductas, actitudes, creencias, valores que les caracteriza de un pueblo a otro”, siendo así uno de los lugares que se ha mantenido puro, en sus costumbres, gastronomía, actividades diarias, etc.

La comunidad de Collanas cuenta con una gastronomía única, pues sus platos llaman mucho la atención ya sea en su preparación y presentación, estos son realizados con productos de su tierra, donde se podrá degustar una concentración de sabores únicos de cada producto, y apreciar la generosidad de la madre tierra. Además, la utilización de utensilios como el barro, madera y cocción a leña se hace muy evidente en su transformación.

La alegría y compañerismo es evidente en las actividades y fiestas de la comunidad, pues cuentan con la participación de todas las personas, ya sea con disfraces, música y la comida para el organizador o prioste.

Mediante este trabajo, se motiva a que las personas se informen de la cultura y gastronomía de la comunidad para que estas no sean olvidadas con el pasar de los años y que las personas más jóvenes conozcan de su origen, el cómo y por qué las personas más antiguas del lugar actúan o realizan ciertas actividades; pues cada acción que hacen tiene un significado importante para el desarrollo del país en el ámbito cultural. Todo esto abarca impulsar el patrimonio cultural de la

comunidad, a ser reconocido y recordado de generación en generación, brindando atracción cultural en todo el país.

4.3. San Francisco de Collanas



Ilustración 2-4: Comunidad de Collanas.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

La comunidad de San Francisco de Collanas conocido se ubica en el sector conocido como Zona del Canal, en la parroquia de San Miguel del cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi, goza de una variedad de cultivo que es beneficiosa para el mercado, además cuenta con una gastronomía y cultura que enriquece a la atracción turística del cantón. Su principal fuente de riqueza es evidente pues las personas se dedican a la agricultura, crianza de animales y a la producción de algunas preparaciones, ha igual que ciertos cultivos y animales que son expandidas en el centro de la ciudad los días jueves y domingos, las cuales son conocidas como ferias (actividad económica del cantón).



Ilustración 7-4: Vivienda de la comunidad de Collanas.
Fuente: María Toapaxi, (2018).

4.4. Ubicación geográfica

4.4.1. División política

San Francisco de Collanas cuenta con tres sectores conocidos como:

4 Esquinas, Capilla y Loma de Conterón.



Ilustración 8-4: Iglesia de la comunidad de Collanas.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.4.2. Límites

- NORTE: Comunidad Quilajalo.
- SUR: Comunidad San Andrés de Pilalo.
- ESTE: Barrio “La Argentina”.
- OESTE: Alpamalag de Acurios o colina de Jachaguango.

4.4.3. Población

Según el último censo realizado en la comunidad por los directivos en el año 2017, cuenta con 224 personas entre jóvenes, adultos y tercera edad.

4.4.4. Clima

La temperatura media oscila entre los 12° y los 18° C, en el Cantón.

4.4.5. Actividades productivas



Ilustración 9-4: Sembrío de cabuya.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

Las personas de la comunidad de Collanas se dedicaban al cultivo de granos tales como maíz, avilla, fréjol, quinua, arveja, habas, trigo y cebada, además papas, alfalfa, tunas, cabuya, zambo, zapallo, zanahoria, cebolla, cilantro, perejil, paico y frutas como el durazno y taxo; a la crianza de animales como ganado, ovejas, cuyes, conejos, gallinas y chanchos.

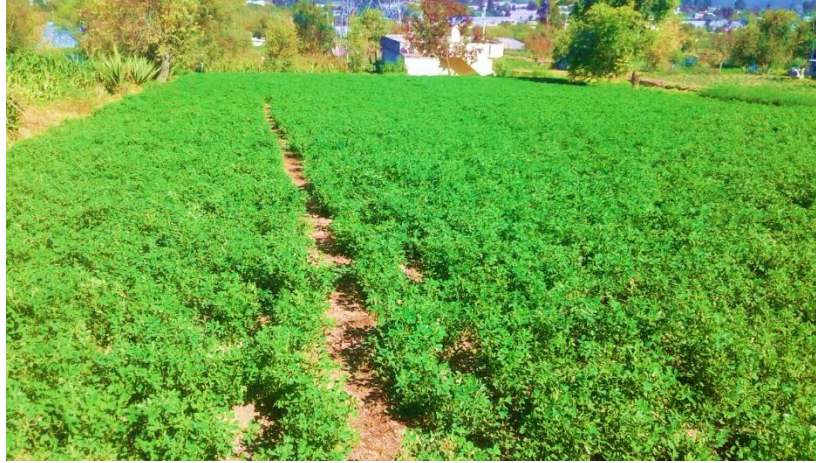


Ilustración 10-4: Cultivo de alfalfa.

Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 11-4: Cultivo de tunas.

Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 12-4: Sembrío de granos.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

Antiguamente realizaban tejidos de fajas, shigras, waitillas o anacos, el bordado de sus vestiduras como el camisón y las fajas utilizando como materia prima la lana de borrego e hilos de cabuya; esto ayuda a diferenciar de las otras comunidades.

Otras actividades que los comuneros realizaban era el madejo de hilo azul para posterior venta en las grandes ciudades, en temporadas de capulí algunas mujeres se dedicaban a recoger la fruta para la venta o intercambio con otros productos, la tuna también era una de las frutas de comercialización.

Por otra parte, algunas señoras de la comunidad realizaban tortillas a base de harina de maíz amarillo y dulce de chaguarmishqui, la cual aún se expende en el centro de Salcedo, la preparación de dicho producto es único entre todos. En la actualidad quedan muy pocas personas que lo preparan.

4.5. Historia



Ilustración 13-4: Patrono San Francisco.

Fuente: Antonio Gualpa, (2017).

“Collanas del quichua *collana*, significa excelente, de origen mitimae”.

Esta comunidad, así como las comunidades de Sigchoscallo, y Angamarcacalle, se mantienen como comunidades aborígenes puras, pues gracias a la parte alta, conocido como colina de Jachaguango, San Vicente y loma de Acurios; tierra seca sin posibilidades de riego que no fue ambicionada por los españoles, criollo o mestizo.

El nombre de Collanas viene desde años atrás, según algunas personas dicen que los señores Lorenzo Toapanta y Antonio Toasa fueron los que impulsaron para que la comunidad tuviese el nombre, pero no se podría explicar las razones específicas por las cuales se puso el nombre a la Comunidad.

En el año 1950 se dividen las comunidades Sigchocalle, Quilajalo, San Andrés de Pilalo y Collanas, donde la comunidad Collanas pasa a ser jurídica según el acuerdo ministerial N° 2021, el 28 de octubre de 1950. En ese año la comunidad viene a llamarse “Santísima Cruz de Collanas” en honor a una Cruz, donde realizaban fiestas cada 14 de octubre hasta el año 2011. Para el año 1980 se realizó una asamblea con la participación de los dirigentes, comuneros y el Padre Emiliano Jácome, tomando la decisión que la fiesta sea comunal.

A partir del año 2012 la comunidad viene a llamarse “San Francisco de Collanas”, gracias a la imagen del patrono San Francisco que lo trajeron desde la ciudad de Riobamba. Esta imagen fue donada por el Sr. José Miguel Toapanta, tras la reunión con el Padre Juan Párroco y el catequista Aniceto Toapaxi donde buscan la fecha que coincida con el calendario y la biblia para este nuevo aniversario, el cual permitió que se celebre el aniversario cada 4 de octubre.

4.6. Celebraciones y tradiciones

4.6.1. Vestimenta

La vestidura de las personas de la comunidad, puede ser similar a otras, pero se diferencia por su tejido en sus camisones y anacos, estas se componen de la siguiente manera:



Ilustración 14-4: Vestimenta de la comunidad.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Mujeres

- Sombrero blanco
- Guashcas o gargantillas
- Manillas
- Fiadores (aretes): realizados a mano.
- Camisón blanco: bordado a mano con lanilla de todo color.
- Faja o chumbi: tejidos de color azul, rosado, café y amarillo.
- Anaco: realizada con lana de borrego.

- Saco (Ashco Rinri)
- Macana
- Sábana blanca: utilizado para guardar las bodas o las compras.
- Bolso: elaborado con cuero de ganado, era utilizado para guardar dinero (cushqui).
- Shigra: elaborado con hilos de la cabuya.
- Las mujeres andaban pie descalzo.



Ilustración 15-4: Anaco.

Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 16-4: Camisón.

Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 17-4: Saco (Ashco Rinri).

Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 18-4: Shigra.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Hombres

- Sombrero blanco
- Camisa blanca
- Poncho rojo y poncho café con rayas azules: Tejida con lana de borrego
- Pantalón blanco
- Faja rojo-cinturón rojo (Maqui chumbi)
- Alpargatas elaboradas de caucho. (Antes era de cabuya y lana de borrego).



Ilustración 19-4: Poncho.
Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 20-4: Faja tejida a mano.
Fuente: María Toapaxi, (2019).



Ilustración 21-4: Apargata de llanta.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

4.6.2. *Fiestas de la comunidad*



Ilustración 22-4: Pase de danzantes.
Fuente: Antonio Gualpa, (2018).

Antiguamente la comunidad realizaba una fiesta en honor a la santísima cruz, pero con el pasar de los años esta celebración cambió, dando paso a la celebración en honor al santo San Francisco, esta fiesta se celebra cada 4 de octubre, iniciando con las vísperas pues la costumbre de la comunidad es lanzar voladores (juegos pirotécnicos) al cielo anunciando a todos el inicio

de la gran fiesta, para toda la celebración, la directiva realiza el respectivo programa con la colaboración de todos los comuneros y a la vez recibe donaciones de los famosos castillos (juegos pirotécnicos) que son lanzados a las 10 de la noche, llenan de alegría y diversión a quienes salen a disfrutar, en esa noche cuentan con la colaboración de personas en disfraz, grupos de comparsas y banda de pueblo. Al día siguiente todas las personas disfrazadas y el resto de la comunidad salen de visita a la casa del presidente, el cual brinda comida a todos los acompañantes, luego se dirigen a la capilla donde realizan programas y celebran la misa, ya para la noche hacen un baile y toda la comunidad participa, al día siguiente hacen un pequeño desfile por la calle principal de la comunidad y terminan con un baile en la capilla y así termina la gran fiesta.

Personas disfrazadas que acompañan en esta fiesta:

- Danzantes
- Humamarcas: personas que cuidaban la ropa de los danzantes.
- Animales con caretas de madera
- Moro montado a caballo
- Urcuyaya: persona cubierta de musgo, donde se colocan todo tipo de frutas, cuy, conejo vivo)
- Alferes (Abanderados montados a caballos).
- Sargentos montados a caballos.
- Payasos
- Tigres
- Maestro campo
- Reyes
- Fruterías: 12 señoritas
- Perros
- Conejos
- Mamas danzas



Ilustración 23-4: Banda de pueblo.

Fuente: Antonio Gualpa, (2018).



Ilustración 24-4: Programa de fiesta en la comunidad de Collanas.

Fuente: Antonio Gualpa, (2017).

4.6.3. *Fiesta de noche buena*



Ilustración 25-4: Fiesta de Noche buena

Fuente: Maria Toapaxi, (2018).

Fiestas de Noche Buena o fiesta de Niño: se celebra cada 24 de diciembre realizado en adoración al niño Dios, imagen donado por el Sr. Mariano Toapaxi, esta fiesta consiste en que un grupo personas recorran algunos hogares de la comunidad. El objetivo del recorrido es pedir bendición a las personas mayores, su costumbre es dar consejos a los jóvenes ya sea en palabras o a la vez con un jalón de oreja en algunas ocasiones, dan dinero, pues desde antaño esta costumbre se ha venido realizando, su propósito es que los jóvenes de la actualidad vayan por un buen camino sin ofender a la familia. Cada hogar visitado brinda alimentos al grupo de personas, al amanecer del 25 de diciembre todos se reúnen en la casa del prioste para salir a la capilla de la comunidad y ser parte del acto religioso (misa), por la tarde bailan y comparten alimentos a los comuneros, de esta manera termina la fiesta de Noche Buena.

Personajes que acompañan en estas fiestas son:

- Monos
- Yumbos
- Danzantes
- Músicos y tamboneros.



Ilustración 26-4: Personajes disfrazados de Monos.
Fuente: María Toapaxi, (2018).



Ilustración 27-4: Yumbos.
Fuente: María Toapaxi, (2018).

4.7. Gastronomía tradicional



Ilustración 28-4: Asado de cuyes y conejos.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.7.1. *Entrada*



Ilustración 29-4: Ucto tortilla en tiesto.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.7.1.1. *Ucto tortilla*



Ilustración 30-4: Ucto tortilla.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en seco

- **Técnicas:** Tostar, Moler, batir, hervir.
- **Tiempo de preparación:** 30 min.
- **Porciones:** 10

Ingredientes:

- | | |
|---------------------------|---------|
| • Harina de maíz amarillo | 200 g. |
| • Chaguarmishqui | 120 ml. |
| • Bicarbonato | 10 g. |
| • Manteca de res | c/n |

Preparación:

- 1) Calentar el tiesto.
- 2) Tamizar el chaguarmishqui y hervir, dejar enfriar.
- 3) En un recipiente agregar el chaguarmishqui, la harina de maíz y bicarbonato batir bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4) Dejar reposar por una hora.
- 5) Untar un poco de manteca de res en el tiesto y agregar la mezcla, realizar a fuego medio dando forma de tortilla.

4.7.2. Sopas



Ilustración 31-4: Sopas.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

Elaborado por: María Toapaxi.

4.7.2.1. Sopa de quinua



Ilustración 32-4: Sopa de Quinua.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** cosechar, fregar, aventar, lavado, cortar, repicar, desgranar.
- **Tiempo de preparación:** 30 min.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- | | |
|-------------------|--------|
| • Quinua | 250 g. |
| • Cuero de chanco | 100 g. |
| • Cebolla | 1 u. |
| • Ajo | 1 u. |
| • Avilla | 50 g. |
| • Choclo | 50 g. |
| • Papas | 10 u. |
| • Orégano | c/n |
| • Sal en grano | c/n |
| • Paico o perejil | c/n |

Preparación:

- 1) Cosechar la quinua luego fregar, aventar y lavar a mano.
- 2) En una olla cocinar la quinua, dejar hervir y reservar una parte.
- 3) Cortar la cebolla, repicar el ajo, sal y colocar en la olla.
- 4) Desgranar el choclo, las avillas lavar, cortar el cuero de chanco en pequeños trozos e incorporar, dejar hervir.
- 5) Lavar y pelar las papas y agregar en la olla.
- 6) Agregar orégano y al final poner el paico o perejil repicado.
- 7) Rectificar sabores y servir.

Recomendación:

- Acompañar con tostado seco realizado en una callana de barro sin grasa.
- La parte que se reservó, se puede endulzar y tomar como una bebida acompañada con tostado.

4.7.2.2. Colada de maíz amarillo

Ilustración 33-4: Colada de maíz amarillo.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Tostar, moler, cortar, trocear, fritura, repicar.
- **Tiempo de preparación:** 20 min.

- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- Harina de maíz amarillo 250 g.
- Cebolla colorada 1 u.
- Col o nabo 5 u.
- Carne de res o chicharrón 50 g.
- Papas (aro) 10 u.
- Perejil o paico c/n
- Sal en grano c/n

Preparación:

- 1) Tostar y moler el maíz amarillo.
- 2) Colocar en una olla agua y mezclar la harina.
- 3) Cortar la cebolla, la carne y colocar en la olla, posterior lavar y pelar las papas, agregar sal y dejar hervir.
- 4) Lavar y trocear la col o nabo, al final repicar perejil o paico e incorporar en la olla.
- 5) Rectificar sabores y servir.

Recomendaciones:

- Mezclar la harina antes que el agua empiece a hervir.
- Colocar la col o nabo, al final para que no pierda sus propiedades.
- Se puede acompañar con tostado seco realizado en callana de barro sin grasa.

4.7.2.3. Colada de morocho



Ilustración 34-4: Colada de morocho.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Tostar, moler, cortar, fritura, repicar.
- **Tiempo de preparación:** 25 min.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- | | |
|--------------------|--------|
| • Morocho | 250 g. |
| • Chicharrón | 50 g. |
| • Cebolla colorada | 1 u. |
| • Ajo | 1 u. |
| • Avilla | 50 g. |
| • Papas | 10 u. |
| • Sal en grano | c/n |
| • Paico | c/n |

Preparación:

- 1) Tostar y moler el morocho. En una olla colocar agua y mezclar la harina de morocho.

- 2) Cortar la cebolla, ajo y lavar, pelar las papas y agregar en la olla
- 3) Dejar hervir y agregar la sal en grano.
- 4) Poner paico y chicharrón picados.
- 5) Rectificar sabores y servir.

Recomendaciones:

- El chicharrón puede ser remplazado por manteca de res.
- Se puede acompañar con tostado seco realizado en callana de barro sin grasa.

4.7.2.4. Colada de choclo o cauca



Ilustración 35-4: Colada de choclo o cauca.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Desgranar, moler, cortar, trocear, fritura, repicar.
- **Tiempo de preparación:** 25 min.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- | | |
|--------------------|--------|
| • Choclo | 3 u. |
| • Chicharrón | 150 g. |
| • Cebolla colorada | 1 u. |
| • Ajo | 1 u. |

- Avilla tierna 60 g.
- Papas (aro) 10 g.
- Col verde 4 u.
- Paico o perejil c/n
- Sal en grano c/n

Preparación:

- 1) Poner en una olla el choclo molido, agregar chicharrón, cebolla, ajo picado. Lavar la avilla y pelar las papas incorporar en la olla, dejar hervir.
- 2) Lavar y trocear la col, repicar el perejil o paico y agregar.
- 3) Rectificar sabores y servir acompañado con tostado.

Recomendaciones:

- Mientras más tierno está el choclo da mejor sabor a la colada.
- Es necesario mecer constantemente el choclo una vez colocada al fuego, para evitar que no se formen grumos.

4.7.2.5. Locro de cuy



Ilustración 36-4: Locro de cuy.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Pelar, picar, hervir, cortar, repicar.
- **Tiempo de preparación:** 30 min.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- | | |
|----------------------|-------|
| • Cuy | 1 u. |
| • Cebolla colorada | 4 u. |
| • Zanahoria | 1 u. |
| • Papas | 15 u. |
| • Arveja | 60 g. |
| • Sal en grano | c/n |
| • Cilantro o perejil | c/n |

Preparación:

- 1) Matar, pelar el cuy y hacer presar, reservar.
- 2) Poner en una olla la cebolla y zanahoria picada.
- 3) Lavar las arvejas y pelar papas colocar en la olla y dejar hervir.
- 4) Luego agregar sal, el cuy y dejar hervir hasta que las papas tomen un aspecto de puré.
- 5) Poner cilantro o perejil picado, rectificar sabores y servir.

Recomendaciones:

- Es mucho mejor si el cuy es maduro, puesto que el locro tiene más sabor.
- Se recomienda poner más cebolla y papas para tener una preparación espesa.

4.7.2.6. Locro de zambo



Ilustración 37-4: Locro de zambo.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Pelar, picar, hervir, cortar, desgranar, repicar.
- **Tiempo de preparación:** 30 min.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- | | |
|--------------------|--------|
| • Zambo tierno | ½ u. |
| • Carne de chanco | 150 g. |
| • Cebolla | 1 u. |
| • Ajo | 1 u. |
| • Arveja | 60 g. |
| • Habas | c/n |
| • Choclo | c/n |
| • Papas (aro) | 10 u. |
| • Sal en grano | c/n |
| • Paico o cilantro | c/n |

Preparación:

- 1) Lavar, pelar y picar el zambo en cuadritos. Poner a cocinar el zambo y la carne cortada, dejar hervir.
- 2) Agregar sal y la cebolla, ajo picado, desgranar el choclo, lavar la arveja, habas e incorporar. Luego lavar y pelar las papas colocar en la olla y dejar hervir.
- 3) Una vez que tome un aspecto de puré las papas, agregar el perejil o cilantro repicado.
- 4) Rectificar sabores y servir.

Recomendaciones:

- El zambo debe ser tierno.
- Mientras más cocida este las papas, mejor será la textura del loco.

4.7.3. Fuertes

Ilustración 38-4: Plato fuerte.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.7.3.1. Cuy y conejo asado al carbón acompañado de papas y mazamorra (Runaaucho)



Ilustración 39-4: Cuy asado al carbón.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en seco.
- **Técnicas:** Faenar, pelar, picar, hervir, cortar, repicar, asar.
- **Tiempo de preparación:** 1 h.
- **Porciones:** 5

Ingredientes:

- Cuy 1 u.
- Conejo 1 u.

Adobo:

- Cebolla c/n
- Ajo c/n
- Sal en grano c/n
- Achiote en pepa c/n

Acompañado:

- Papas 15 u.

- Harina avilla 80 g.
- Achiote c/n
- Cebolla c/n
- Comino c/n

Preparación:

- 1) Faenar y pelar el cuy y conejo luego adobar con cebolla, ajo, sal y achiote, reservar.
- 2) Calentar el carbón luego proceder a colocar el cuy y conejo en un palo o una parrilla, empezar a asar dando vueltas cada 3 minutos.
- 3) A parte hacer un preparado de cebolla, sal, achiote y manteca o aceite para ir untando en el cuy o conejo, evitando que este pierda sus jugos.

Acompañado:

- 1) Lavar, pelar y cocinar papas, reservar.
- 2) Para la mazamorra mezclar la harina de avilla con agua agregar cebolla picada, comino y achiote, dejar hervir.
- 3) Al final sacar presas y servirse acompañados con papas o mote y mazamorra.

Recomendaciones:

- Dar vueltas el cuy y conejo para que este no pierda sus jugos.

4.7.4. Bebidas

4.7.4.1. Chaguarmishqui

¿Cómo se saca el dulce de cabuya?: se debe hacer el hueco en la cabuya y dejar reposar de 8 a 15 días tapado con una piedra de agua.



Ilustración 40-4: Obtención del dulce de cabuya.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Hervir, espumar.
- **Tiempo de preparación:** 25 min.
- **Porciones:** 2

Ingredientes

- Dulce de cabuya ½ lt.
- Arroz de cebada 20 g.

Preparación:

- 1) Recoger el dulce en de cabuya.
- 2) Tamizar y hacer hervir el dulce, espumar y agregar arroz de cebada.
- 3) Dejar hervir hasta que el arroz de cebada empiece a partirse por la mitad.

Recomendaciones:

- Esta preparación en algunas ocasiones va acompañada de tostado.



Ilustración 41-4: Dulce de chaguarmishqui.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.7.4.2. *Dulce de zambo*



Ilustración 42-4: Dulce de zambo.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

- **Métodos:** Cocción en húmedo.
- **Técnicas:** Hervir, pelar y picar.
- **Tiempo de preparación:** 25 min.

▪ **Porciones:** 5

Ingredientes:

- Zambo maduro ½ u.
- Leche ½ lt.
- Chaguarmishqui o panela c/n
- Canela. c/n

Preparación:

- 1) Pelar y picar el zambo.
- 2) Poner a cocinar el zambo una vez que empiece a hervir agregar la leche y canela.
- 3) Endulzar panela o chaguarmishqui.
- 4) Rectificar sabores y servir.

Recomendaciones:

- Se puede acompañar con tostado.

4.8. Prácticas culinarias



Ilustración 43-4: Prácticas culinarias.

Fuente: Javier Cruz, (2019).

Elaborado por: María Toapaxi.

4.8.1. Preparaciones



Ilustración 44-4: Pan de trigo.

Fuente: (Coves , 2015)

4.8.1.1. Peligro

➤ Maqui tortilla

Esta era una elaboración que algunas mujeres realizaban para expender.

Preparación:

- En un recipiente mezclar harina de maíz amarillo y dulce de cabuya.
- Aparte cocinar el frejol y proceder a realizar puré. Luego hacer una bola pequeña con el primer preparado y en el centro colocar el frejol, cerrar y dar forma de tortilla.
- En un tiesto untar un poco de manteca y asar el preparado.

➤ Pan de trigo

El pan de trigo era realizado para brindar en fiesta de noche buena, lo horneaban en horno de leña.

Preparación:

- Hacer una masa con harina de trigo, agua y bicarbonato, dejar reposar por 15 minutos.
- Dar forma y mandar a hornear, por un tiempo estimado de 12 horas, dependiendo el tamaño de los panes.

➤ Mazamorra

Es una salsa similar al maní, esta se realiza con harina de avilla y es un acompañamiento de las papas y el cuy o conejo asado, esto se servía en las fiestas y días festivos.

Preparación:

- En un recipiente mezclar la harina de avilla y agua, colocar a fuego lento e ir mezclando para evitar que se formen grumos.
- Realizar un refrito de cebolla colorada picada y achiote y agregar al preparado.
- Poner sal al gusto y dejar que hierva.
- Servir acompañado de cuy o conejo asado y papas cocidas.

4.8.1.2. Extintas

Ilustración 45-4: Mellocos.

Fuente: (Leyva, 2019)

➤ Colada de oca y melloco

Esta es una de la preparación que en muchos hogares de la comunidad no la conocen e incluso muchos afirmaron que no lo han degustado.

Preparación:

- Colocar cebolla colorada, zanahoria, carne de res o chicharrón y sal dejar hervir.
- Agregar la oca y el melloco.
- Poner col, nabo, paico, y dejar que cocine bien hasta que se vaya deshaciendo la oca.

➤ Choclo con papayano y avilla

Esta comida lo realizaban cada vez que las personas salían a las mingas, era una de las más consumidas, dando energía para continuar en el trabajo. Sus ingredientes se basan en los productos que cultivaban, sin necesidad de adquirir en el mercado.

Preparación:

- Lavar las papas, las vainitas de avilla y el choclo.
- Colocar en una olla los ingredientes y dejar hervir.
- A parte cocinar las papas con la cáscara.
- Al final unir los tres productos y servir con sal o mapagüira.

➤ **Carne de borrego con papas y mote**

Fue una preparación que servían en las fiestas de la comunidad, pues antes las personas acostumbraban a criar borregos y les era más fácil matar y preparar la comida.

Preparación:

- Matar, lavar y adobar el borrego con sal, comino, orégano, achiote.
- Colocar en un recipiente y freír a fuego bajo durante dos horas.
- A parte cocinar las papas y el mote.
- Una vez cocido los alimentos se sirve acompañado de mazamorra.

4.8.2. Métodos y técnicas

Ilustración 46-4: Toste de grano.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

4.8.2.1. Peligro

- **Cocción en leña**

La introducción de las cocinas a gas e inducción en los hogares de la comunidad, ha dado que la nueva generación opte por actualizarse tomando en cuenta los avances tecnológicos que con el pasar de los años son cada vez más evidentes.

- **Cocción en seco: asado en leña**

Esta práctica culinaria aún se emplea en algunos hogares donde las personas más ancianas mantienen sus raíces intactas.

Además, se puede evidenciar que aun preparan alimentos como el cuy y conejo, en días festivos y degustar el sabor único que este método puede aportar al paladar de las personas que lo están consumiendo.

- **Toste de granos**

Esta técnica es utilizada para elaborar harinas, puesto que la mayoría de las preparaciones están basadas de este ingrediente. Cabe recalcar que algunas mujeres aun realizan el toste de los granos, pues manifiestan que su sabor es único y no hay necesidad de condimentar, ya que el mismo grano aporta sabor y color al preparado.

4.8.2.2. Extintas



Ilustración 47-4: Tiesto de barro.
Fuente: (Decle, 2019)



Ilustración 48-4: Horno de leña.

Fuente: María Toapaxi, (2019).

- **Asado en horno de leña**

La falta de información a las demás personas, que con el pasar del tiempo han dejado de practicarse esta técnica y la facilidad que muchos optaron al establecerse cocinas con horno.

- **Cocción en seco, sin utilización de grasa**

La mayoría de su comida estuvo basada en la cocción de ciertos alimentos sin la utilización de grasa, los únicos condimentos a emplear eran productos que se daban en la misma tierra como perejil, paico y el achiote en pepa, mismo que le dan sabor a su preparado, además de la utilización del tiesto.

- **Moler en piedra**

Esta técnica se ha perdido, pues en los hogares ya no cuentan con una piedra de moler.

4.8.3. Utensilios

Antiguamente utilizaban ollas de barro, cucharas de palo, platos de barro y para preparar alguna comida utilizaban la leña, (hojas de árboles de capulí, eucalipto y hojas secas de la cabuya).



Ilustración 49-4: Asado en leña.
Fuente: Javier Cruz, (2019).

4.8.3.1. Peligro

- **Cuchara de madera**



Ilustración 50-4: Cuchara de madera.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Uno de los utensilios que se está dejando de utilizar en la cocina es la cuchara, estos han sido reemplazados por material de acero inoxidable. Se puede evidenciar que en los supermercados es raro encontrar utensilios de madera.

- **Pipa**



Ilustración 51-4: Pipa.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Este recipiente es más utilizado en las fiestas de la comunidad por ciertas familias que aún poseen en sus hogares. Por lo general en los matrimonios elaboran la chicha y es colocado en tanques de plásticos o pipas.

- **Tiesto de Barro**

Este utensilio es utilizado en algunos hogares en ciertas preparaciones como es la ucto tortilla. Además, es utilizado en la celebración del Inty Raymi, dando realce a la preparación.

4.8.3.2. *Extintas*

- **Olla de barro**



Ilustración 52-4: Olla de barro.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Es uno de los utensilios que ha quedado en el olvido, en la actualidad este se puede adquirir para adornos de hogares. Dicho utensilio era utilizado para cocinar a leña, mismo que da un sabor extraordinario a cada comida.

- **Platos de barro**



Ilustración 53-4: Platos de barro.

Fuente: María Toapaxi, (2019).

A igual que las ollas de barro, estos han sido reemplazados por platos hechos a base plásticos y cerámicas con decoraciones atractivas. Estos pueden ser adquiridos solo para decoración de algunos hogares.

- **Horno de leña**

Se puede evidenciar que el horno de leña fue uno de los medios utilizado con mucha frecuencia para la elaboración de pan, en especial, en días festivos como la fiesta de noche buena y día de los difuntos.

- **Pilche**



Ilustración 54-4: Pilche.

Fuente: María Toapaxi, (2019).

Antiguamente en cada fiesta este recipiente era utilizado para servir la chicha.

- **Piedra de moler**



Ilustración 55-4: Piedra de moler.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Utensilio utilizado para moler granos, antiguamente las personas molían tres veces los granos para que se haga polvo.

- **Batea**



Ilustración 56-4: Batea.
Fuente: María Toapaxi, (2019).

Un recipiente elaborado con madera, donde se colocaban el cuy o conejo asado.

- **Raspador**

Utensilio que utilizaban para recoger el dulce de cabuya. Uno de los materiales más utilizados por las familias, pero que con el pasar del tiempo se han ido olvidando.

- **Pitaca**



Ilustración 57-4: Pitaca.

Fuente: María Toapaxi, (2019).

Se podría decir que es una canasta o similar a una de ellas que era utilizada para guardar víveres o incluso para poner alimentos ya preparados.

4.9. Glosario

Anaco: esta palabra procede del dialecto quechua “anacu”. Es un vocablo que tiene como definición tela o lienzo que tiene forma de falda usada por las indígenas de los pueblos serranos en Ecuador.

Aventar: Echar algo al viento, en especial granos o pajas de los cereales para que al caer lo hagan por separados y se obtenga una limpieza del producto.

Amasar: Acción de mezclar o trabajar a mano o a máquina, diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea.

Asar: Cocinar al horno o la parrilla un género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso en su interior.

Ashco Rinri (saco): Nombre en quichua que se le da a una de las prendas de la vestimenta de la mujer de la comunidad de Collanas.

Camisón: “es un vestido femenino similar a una bata, pero de seda o algodón, utilizado solo para la intimidad de entrecasa”.

Desgranar: Acción de separar los granos de un fruto o de un cereal o sacar los granos de legumbre de su vaina.

Fregar: Restregar con fuerza una cosa con otra, limpiar una cosa frotándola con un objeto adecuado.

Guashcas: Conocida como gargantilla es parte de la vestimenta de una mujer indígena, elaborado por ellas mismas.

Madejo: Realizar vueltas de hilo azul, utilizando un carrizo o un pedazo de palo; actividad que realizaban las mujeres de la comunidad para luego vender.

Mitimae: “Familia campesina inka. Grupos de Hatun Runas, familias enteras con sus ganados, hermanitas y semillas, estos eran trasladados de una provincia recién conquistada, para brindar la paz”

Shigras: Son bolsas hechas a base de cabuyo o de la lana de borrego, es utilizada por las mujeres indígenas, para llevar maíz, recoger capulí he incluso para llevar el famoso “cucayo”, elaboradas en las comunidades de las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo.

4.10. Agradecimientos

Para el desarrollo de este trabajo etnográfico se contó con colaboradores, las cuales brindaron información de la cultura y la gastronomía como parte de su patrimonio inmaterial.

Un agradecimiento al personal del GAD. Municipal del cantón Salcedo que aportó con información de una de sus comunidades y permitió publicar esta revista dando a conocer la cultura y gastronomía de Collanas, a sus lectores.

Gracias a quienes participaron en el desarrollo de la investigación con encuestas. Además, a los informantes que ayudaron para complementar la presentación de la revista.

Sr. José Rea expresidente de la comunidad.

Sr. José Emilio Toapaxi, presidente actual de la comunidad.

Ab. Wilmo Gualpa, historiador del cantón Salcedo.

Sr. Pedro Toasa Conteron, vendedor ambulante.

Sra. María Esperanza Toasa Guallo, vendedor ambulante.

Sra. Virginia Callatasig Chiluisa, ama de casa.

Sra. Maria Toapanta Chicaiza, agricultora.

Sr. Lorenzo Toapanta Chicaiza, agricultor.

Sr. Aniceto Toapaxi Callatasig, catequista de la comunidad.

Sr. Emilio Tenorio Toapanta, agricultor, fundador de la escuela.

Sr. Juan Toapanta Chicaiza, chofer profesional.

Sra. Roselena Tenorio, agricultor.

Sra. Carmen Toaliza Toapanta, agricultor.

CONCLUSIONES

- Se recopiló información acerca de la cultura de la comunidad de Collanas (Zona del Canal), tanto de documentos que reposan en el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Salcedo, así como de revisión bibliográfica de varios autores; los mismo que proporcionaron datos importantes sobre la cultura, su forma de vida de cada pueblo o comunidad, evidenciando sus costumbres, tradiciones, entre otros.
- La cultura de la comunidad Collanas es única, mismo que desde tiempo atrás esta se ha venido perdiendo; sus costumbres son llamativos a la vista de la colectividad evidenciando en la fiestas de noche buena pues cuentan con participación de personas disfrazadas de animales que realizan juegos en cada hogar que es visitado además, la realización de tejidos en sus prendas de vestir utilizando la propia lana de oveja que les ayuda a diferenciar de otras comunidades; llegando a entender que el cantón salcedo cuenta con una comunidad con un patrimonio cultural maravilloso. En cuanto a la gastronomía cuenta con una variedad de preparaciones que son servidos en fiestas o en el consumo diario, utilizando como ingredientes materia prima que son cultivados en la misma zona, por tal razón su sabor, aroma, textura y color son únicos donde se puede apreciar y diferenciar con el resto de preparaciones realizadas en otros sectores.
- La gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas cuenta con 16 preparaciones de las cuales 10 son tradicionales con porcentajes del 6 al 8% (colada de maíz amarillo 7%, colada de morocho 7%, sopa de quinua 8%, colada de choclo o cauca 6%, locro de zambo 8%, locro de cuy 8%, cuy y conejo asado al carbón 8%, dulce de zambo 7%, dulce de chaguarmishqui 8% y ucto tortilla 7%), puesto que la información de su preparación es impartida por las personas más adultas motivando a que lo realicen y resalten la gastronomía.
- Las prácticas culinarias de la comunidad Collanas han ido cambiando notablemente con el pasar de los años ya que la tecnología es un factor importante dentro de los hogares, trasformando el aspecto de cada preparación ya sea en sabor, aroma, textura y color gracias a la utilización de equipos modernizados dentro del área de cocina. Como resultado es que las preparaciones, métodos y técnicas de cocción (**Peligro:** cocción en leña, cocción en seco-asado en leña. **Extinto:** asado en horno de leña, cocción en seco sin utilización de grasa) y los utensilios de cocina (**Peligro:** cuchara de madera, pipa, tiesto de barro. **Extinto:** ollas de barro, platos de barro, horno de leña, pilche, piedra de moler, batea, raspador, pitaca.) se hallan en peligro de quedarse en el olvido y algunas de estas prácticas se encuentran extintas así como las preparaciones (**Peligro:** maqui tortilla 4%, pan de trigo 3%, mazamorra 4 %. **Extinta:** colada de oca y mellocos 1%, choclo con papayano y avilla

3%, carne de borrego con papas y mote 1%) pues son recordadas por las personas de más edad, ya que en la actualidad no se practican ni se realizan, siendo estas por comodidad propia o la inclinación a nuevas costumbres en el área gastronómico de la sociedad.

- Se publicó los aspectos culturales y la gastronomía tradicional de la comunidad Collanas (Zona del Canal), en la página oficial del GAD municipal del Cantón Salcedo <http://www.salcedo.gob.ec/news/cultura-y-gastronomia-tradicional-de-san-francisco-de-collanas/>, pues la información recopilada ayudara a que las personas conozcan y puedan ser recordadas con el pasar de los años evitando el olvido del patrimonio cultural inmaterial que en la actualidad ha sido afectado por el avance tecnológico.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades de la comunidad de Collanas que adquieran o generen documentos con información específica de su comunidad para que las personas del lugar o externas puedan tener acceso directo a temas relacionados con su cultura, tradición, costumbres, entre otros; y de esta manera, aportar en el conocimiento de nuevas generaciones.
- Sería primordial que la autoridad de la escuela de la comunidad pueda dictar exposiciones o realizar actividades relacionadas al tema de la cultura y gastronomía, a los estudiantes para que lleven consigo un conocimiento básico del estilo de vida que antes tenían las personas de la zona y que por falta de información estas se están perdiendo afectando al patrimonio cultural.
- La comunidad podría realizar ferias gastronómicas para la exposición de las preparaciones tradicionales, técnicas culinarias, métodos de cocción, utensilios preparaciones tradicionales tomando en cuenta las propiedades organolépticas de los productos, motivando de esta manera a cada persona del lugar realice los platos tradicionales.
- Se recomienda la transmisión de conocimientos desde los hogares de la comunidad para que las generaciones presentes y futuras salvaguarden las prácticas culinarias que se encuentran en peligro mediante preparaciones de los platos tradicionales con el fin de evitar el olvido o desconocimiento de las mismas.
- El Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Salcedo, debería socializar el trabajo investigativo de la comunidad SAN FRANCISCO DE COLLANAS CULTURA Y GASTRONOMÍA, así como trabajos similares donde conste información de los saberes ancestrales, prácticas culinarias, gastronomía tradicional de los pueblos mediante redes sociales o portales de libre acceso para la ciudadanía tanto de la comunidad y parroquia, así como para el resto del país.

BIBLIOGRAFÍA

Acevedo Ibáñez, A., & López M., A. F. (s.f.). *El proceso de la Entrevista conceptos y modelos*. LIMUSA.

CE. (2008). *CONSTITUCION POLITICA DEL ECUADOR*. Obtenido de https://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf

Cocinando.com. (s/f). *Métodos de cocción: el asado*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de *Métodos de cocción: el asado*: <http://www.cocinando.com/03%20TECNICAS/03%20TECNICAS%20asarB.html>

Constitución de la República del Ecuador . (s.f.). *CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR*. Recuperado el 18 de Enero de 2019, de *CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR*: <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec030es.pdf>

Cotopaxi, G. P. (1 de Abril de 2015). *Memoria Histórica No.1 PDF*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de *Memoria Histórica No.1 PDF*: <http://www.cotopaxi.gob.ec/images/Documentos/memoria%20historica.pdf>

cotopaxi, P. d. (2014). *Ubicación Geográfica*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de *Ubicación Geográfica*: https://c8ee335a-a-62cb3a1a-s-sites.googlegroups.com/site/provinciadecotopaxil/ubicacion-geografica/Mapa_Cotopaxi_Ecuador.jpg?attachauth=ANoY7co66Qhz2jc-AKwLoy3Eri-T07GATBjA29ULuuZdP3MpHm5AMcByhtFzAvrV0_WmCWsh0SxG7ZKaJ30g1QP DkrI5kHDQN17qqLJhUxsWkxTCWHedgE

Coves , F. C. (10 de Diciembre de 2015). *Forn Coves panaderia tradicional*. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de *Forn Coves panaderia tradicional*: <http://forncancoves.com/blog/nuestros-productos/pan-100-harina-de-trigo-el-tradicional/>

Decle, D. (2019). *Cocina delirante*. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de *Cocina delirante*: <https://www.cocinadelirante.com/tips/como-curar-un-comal-de-barro>

- Díaz Viana, L., & Vicente Blanco, D. J. (2016). *El patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León*. CSIC .
- Dirección de Transferencia del Conocimiento , I. (2011). *Instrumento para fichas de registro e inventario*. Quito: Ediecuatorial.
- Ecuador , M. (24 de Octubre de 2015). *Mapas Ecuador*. Recuperado el 24 de Abril de 2019, de Mapas Ecuador: <https://www.mapasecuador.net/mapa/mapa-cotopaxi-mapa-ubicacion-territorial.html>
- Ecuador , M. (24 de Octubre de 2015). *Mapas Ecuador*. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de Mapas Ecuador: <https://www.mapasecuador.net/mapa/mapa-cotopaxi-mapa-division-politica.html>
- Ecuador, G. (2014). *Cultura y Tradición*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de Cultura y Tradición: <http://turismoaccesible.ec/site/information/region-sierra/cotopaxi/cultura-y-tradiciones/>
- Educaling. (s.f.). *ETIMOLOGÍA DE LA PALABRA CAMISÓN*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2018, de ETIMOLOGÍA DE LA PALABRA CAMISÓN: <https://educalingo.com/es/dic-es/camison>
- EFEMÉRIDES. (s.f.). *CREACIÓN DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de CREACIÓN DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI: http://www.efemerides.ec/1/marzo/0306_2.htm
- El Comercio . (18 de Enero de 2016). *La shigra es un objeto de moda que se elabora en la Sierra de Ecuador*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2018, de La shigra es un objeto de moda que se elabora en la Sierra de Ecuador: <https://www.elcomercio.com/tendencias/shigra-objeto-moda-sierra-ecuador.html>
- Ember, C. R., Ember, M., & Peregrine, P. N. (2004). *Antropología 10º Edición*. Madrid: PEARSON EDUCACION; S.A.
- Enciclopedia de Clasificaciones . (2017). *Tipos de cultura*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de Tipos de cultura: <https://www.tiposde.org/ciencias-sociales/78-tipos-de-cultura/>

EUMED.NET, E. (2012). *Tradición*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2018, de Tradición:
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>

Ferrando, M. G. (1992). *El Analisis de la Realidad Naacional pag.28*. Madrid: Alianza Univercitaria.

Flammarion. (2005). *MA CUISINE*. Paris: Edición MMV.

GAD Cotopaxi. (septiembre de 2015). *Cantones*. Recuperado el 3 de Diciembre de 2018, de Cantones:
<http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-01-15-34/secretaria-general/itemlist/category/1-cantones>

GAD-Salcedo. (2018). *Gastronomía*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2018, de Gastronomía:
<http://www.salcedo.gob.ec/?s=gastronomia>

Galeano M., M. E. (2004). *Diseños de Proyectos en la Investigacion Cualitativa*. Medellin: Universidad EAFIT.

Gallejo, J. F., & Melendo, R. P. (2009). *Diccionario de Hosteleria*. España: Thomson Editores Spain.

García Cuetos , M. P. (2011). *Patrimonio cultural. Conceptos básicos* . Zaragoza : Pressas Universitarias de Zaragoza .

García Miranda , J. J., & Tacuri Aragón, K. (2006). *Fiestas populares tradicionales de Perú*. Ecuador : FLACSO.

Gran Diccionario de la Lengua Española . (2016). *Ancestral*. Recuperado el 20 de noviembre de 2018, de Ancestral: <https://es.thefreedictionary.com/ancestral>

Guerrero Arias , P. (2002). *La cultura, estrategias conceptuales para comprender la identidad, la diversidd, la alteridad y la diferenci.* . Quito : Producciones digitales Abya- Yala .

Hernández. (2008). *metodología de la investigación* .

Hurtado León, I., & Toro Garrido, J. (2007). *Paradigamas y Métodos de Investigación en tiempos de Cambio*. Venezuela : C.E.C.SA.

- ILAM Patrimonio . (2008-2010). *Los diversos Patrimonios*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de Los diversos Patrimonios: <http://www.ilam.org/images/fondos/Cuadro-Patrimonio.jpg>
- INEC. (s/f). *INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2018, de INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Jurado Noboa , F. (2002). *Diccionario histórico Genealógico de apellidos y familias de origen quechua, aymara y araucano*. Quito : Temistocles Hernandez .
- Klaver, A. (1990). *Tahuantinsuyo: El Cóndor herido de muerte* . Lima : Diselpesa .
- LA HORA. (18 de Septiembre de 2004). *Salcedo tiene 85 años de historia*. Recuperado el 4 de Diciembre de 2018, de Salcedo tiene 85 años de historia.: <https://lahora.com.ec/noticia/1000274533/salcedo-tiene-85-ac3b1os-de-historia>
- Larrañaga Torrontegui, R. A. (2009). *Antología: danza*. El Cid Editor / apuntes .
- Lavado Valdés, E. (s.f.). *Empresarios Hoteleros en Chile*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Leal Londoño, M. (2015). *Turismo gastronomico, impulsador del comercio de proximidad*. Barcelona : UOC.
- Leyva, L. F. (22 de Marzo de 2019). *Tuberculos.org*. Recuperado el 9 de Abril de 2019, de Tuberculos.org: <https://www.tuberculos.org/>
- Luciano, S. O. (2010). *Las Antiguas Sociedades precolombinas del Ecuador. Un recorrido por la Sala de Arqueologia del Museo Nacional*. Quito : Banco Central del Ecuador .
- Maldonado Alemán, M. (2009). *Literatura e Identidad cultural*. Alemania : PETER LANG.
- Mancheno P., D. X., Contreras D., J., & Guerrero Zurita , G. P. (2018). *Dinámicas Económicas desde la complejidad de los espacios locales. ¿Es posible?* Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de Dinámicas Económicas desde la complejidad de los espacios locales. ¿Es posible?: <file:///D:/Downloads/263-Texto%20del%20art%C3%ADculo-517-1-10-20180611.pdf>

- Maracaibo. (1974). *Seminario sobre Investigación y Tesis* . Costa Rica : Biblioteca del IICA-CIDIA.
- Mav Canal Cultural . (1999). *Tipos de patrimonio*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de tipos de patrimonio: <http://www.mav.cl/patrimonio/contenidos/tipos.htm>
- Ministerio de Turismo , Z. (s.f.). Celebraciones y tradiciones . *Salcedo Guía turística* , 19-20.
- Molano L., O. L. (2008). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Red Revista Opera.
- Monroy, P. (2011). *Introducción a la Historia de la Gastronomía* . México : Limusa.
- Moreno Bayardo, M. G. (1987). *Introducción a la Metodología de la Investigación Educativa* . PROGRESO .
- Naghi, M. (2005). *Metodología de la Investigación* (Segunda Edición ed.). México: LIMUSA.
- Naranjo V, M. (1996). *La cultura popular en el Ecuador* . Ecuador : Centro Interamericano de artesanías y artes populares .
- Navas Albán , O. (2006). *Recados sobre mi Querencia* . Ecuador : Gráficas "Nuevo Mundo".
- Odello, M. (2012). *El Derecho a la Identidad Cultural de los Pueblos Indígenas de América: Canadá y México*. Madrid: UNED Publicaciones .
- Omnia. (Mayo- Agosto de 2011). *Etnografía: una mirada desde corpus teórico de la investigación cualitativa*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/737/73719138003.pdf>
- PDOT, 2.-2. (11 de Julio de 2016). *Historia de la Provincia*. Recuperado el 15 de Novimebre de 2018, de Historia de la Provincia: <http://www.cotopaxi.gob.ec/index.php/2015-09-20-00-13-36/historia>
- Perez T, A. R. (1962). *Los Seudo-Pantsaleos* . Quito : Talleres Gráficos Nacionales .
- República del Ecuador . (22 de Septiembre de 2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2018, de Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

Sastre, F., & Navarro, A. (2009). *¿Qué entendemos por cultura?* El Cid Editor.

Tamayo. (1997). Plan de Negocios Exitosos .

Tenorio , R. (21 de Noviembre de 2018). Moradora de la Comunidad de Collanas. (M. I. Toapaxi Toalombo , Entrevistador)

Toapaxi Callatasig , A. (22 de Noviembre de 2018). Historia de la Comunidad de Collanas . (M. I. Toapaxi Toalombo , Entrevistador)

Toapaxi Callatasig , A., Tenorio , R., & Toaliza Toapanta , C. (22 de Noviembre de 2018). Utensilios de Cocina. (M. I. Toapaxi Toalombo , Entrevistador)

Toro Jaramillo , I. D., & Parra Ramírez, R. D. (2006). *Método y Conocimiento Metodología de la Investigación*. Medellín : Universidad EAFIT.

Tradición, C. d. (10 de noviembre de 2008). *Concepto de Tradición*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de http://servicios.abc.gov.ar/docentes/efemerides/site_10denoviembre/descargas/tradicion/concepto.pdf

Ubicación Geográfica, P. (2014). *Provincia de Cotopaxi*. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de Provincia de Cotopaxi: <https://sites.google.com/site/provinciadecotopaxil/ubicacion-geografica>

UNESCO. (Junio de 2017). *La cultura, elemento central de los ODS*. Recuperado el 13 de Noviembre de 2018, de <https://es.unesco.org/courier/abril-junio-2017/cultura-elemento-central-ods>

Valdivieso, J. C., Riofrío, S., Riofrío, L. A., & Valdivieso , M. V. (2010). *Ecuador y sus Islas Galápagos: Guía Samana para Viajeros*. Quito: Editorial Ecuador .

ViajandoX. (s.f.). *Historia de Salcedo*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2018, de Historia de Salcedo: <https://ec.viajandox.com/salcedo/historia-de-salcedo-PVC109>

ViajandoX. (s.f.). *Salcedo "Puerta del Oriente Ecuatoriano"*. Recuperado el 28 de noviembre de 2018, de Salcedo "Puerta del Oriente Ecuatoriano": <https://ec.viajandox.com/cotopaxi/salcedo-canton-C101>

Zuñiga, N. (1982). *Significación de Latacunga en la Historia del Ecuador y América* . Quito .

ANEXOS

Anexo A: Modelo de encuesta.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
ENCUESTA

Objetivo: Estudiar la gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas (Zona de Canal), del Cantón Salcedo provincia de Cotopaxi.

INSTRUCCIONES: Marque con una X la respuesta que usted considere.

DATOS GENERALES

Sexo:.....

Edad:..... (Joven, adulta, tercera edad)

Tiempo de residencia en la Comunidad_____

PREGUNTAS

1. Identifique las preparaciones tradicionales de la Comunidad de Collanas.

Preparaciones	Marque (X)
Colada de maíz amarillo	
Colada de morocho	
Colada de choclo	
Sopa de quinua	
Dulce de Chaguarmishqui	
Colada de Oca y melloco	
Choclo con papayano y avilla	
Maqui tortilla	
Tortilla de Seda o Ucto tortilla	
Locro de zambo	
Dulce de Zambo	
Pan de trigo	
Mazamorra	

Carne de borrego con papas y mote	
Cuy y conejo asado al carbón	
Locro de cuy	

Otras.....

2. ¿Cuál de estas preparaciones aún preparan en sus hogares?

Preparaciones	Siempre	A veces	Nunca
Colada de maíz amarillo			
Colada de morocho			
Colada de choclo			
Sopa de quinua			
Dulce de Chaguarmishqui			
Colada de Oca y melloco			
Choclo con papayano y avilla			
Maqui tortilla			
Tortilla de Seda o Ucto tortilla			
Locro de zambo			
Dulce de Zambo			
Pan de trigo			
Mazamorra			
Carne de borrego con papas y mote			
Cuy y conejo asado al carbón			
Locro de cuy			

Otras.....

3. ¿Cuál sería la razón por la que no se preparan estos platos en la actualidad?

Por falta de conocimiento

Por falta de interés

Por ausencia de algunos ingredientes

Otros.....

4. ¿Usted conoce la historia de la comunidad de Collanas?

Conoce

Desconoce

Porque.....

5. ¿Usted conoce la cultura de la comunidad de Collanas?

Conoce
.....

Desconoce
.....

6. ¿Conoce la vestimenta que antiguamente los comuneros utilizaban?

Conoce
.....

Desconoce
.....

Porque.....

7. ¿Usted cree que la comunidad de Collanas está perdiendo su identidad cultural?

Si
.....

No
.....

Porque.....

Anexo B: Modelo de entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTA

PROPÓSITO: Conocer la historia, cultura y la gastronomía tradicional de la Comunidad de Collanas.

Nombre del entrevistado:

Ocupación:

Nivel de estudio:

Tiempo de residencia en la Comunidad_____

1. Me podría mencionar la historia de la comunidad de Collanas
2. ¿Cuál es la vestimenta que utilizaban las personas de la comunidad?
3. ¿Qué fiestas se realizaban antiguamente?
4. ¿Qué platos se consumían en las fiestas?
5. ¿Qué preparaciones se consumían antiguamente?

Nombre del plato:

6. ¿Qué ingredientes y como se preparaba los platos mencionados anteriormente?
7. ¿Porque ya no se están realizando algunas preparaciones?
8. ¿A qué se dedicaban las personas de la comunidad?

Anexo C: Entrevistas en la comunidad de Collanas.



Fuente: María Toapaxi, (2018).



Fuente: María Toapaxi, (2018).



Fuente: María Toapaxi, (2018).

Anexo D: Encuesta en la comunidad de Collanas.



Fuente: María Toapaxi, (2019).

Anexo E: Listado de la comunidad de Collanas



COMUNIDAD "SAN FRANCISCO DE COLLANAS"

Acuerdo Ministerial N° 2021 del 28 de octubre de 1950
RUC: 0591720651001

Salcedo – Ecuador

LISTA DE APORTES DE COMUNEROS 2018

N°	NOMBRES Y APELLIDOS
1	Carlos Tonato
2	Petrona Tonato Chilusa
3	Luis Humberto Santos Conterón
4	Ana Santos
5	Silvia Santos
6	Luis Santos
7	Horrenda Chisaguano Chilusa
8	Fernando Tenorio Chisaguano
9	Marcelo Chisaguano Chicaiza
10	Anita Lucia Chisaguano
11	Cesar Tonato Chilusa
12	Vicente Toapanta Chicaiza
13	Calixto Toapanta Toapanta
14	Rosa Toapanta Toapanta
15	Fabian Calo
16	Segundo Caguano Chilusa
17	Rafael Callatasig Toapanta
18	Sandra Quispe
19	Gloria Ximena Chicaiza Conterón
20	José Joaquín Toaza Toalombo
21	Cesar Toasa Unapucha
22	Fabian Conterón Quispe
23	Maria Luisa Quispe Chisaguano
24	Gabriel Conterón Quispe
25	Maria Delina Tonato Chilusa
26	Manuel Toapaxi Calsaguano
27	Maria Lucia Chilusa Chisaguano
28	Amable Chilusa Tonato
29	José Isaac Chilusa Chilusa
30	Sebastián Chicaiza Chilusa
31	Maria Margarita Chicaiza Chisaguano
32	José Iván Tenorio Chilusa
33	Luis Marcelo Toalombo Chicaiza
34	Lorenzo Toapaxi Toaza
35	Luis Taco Cróllo
36	Rosa Callatasig Toasa
37	Maria Horcencia Toapanta Callatasig
38	Magdalena Toapanta Callatasig
39	Pedro Pilatasig

Fuente: comunidad de San Francisco de Collanas, (2018).

N°	NOMBRES Y APELLIDOS
40	Luz Maria Pilatasig Chilusa
41	Marco Antonio Pilatasig Chilusa
42	Lucas David Pilatasig Chilusa
43	Pedro Pilatasig
44	Juan Carlos Pilatasig
45	Valentin Toapaxi Toapanta
46	Jessica Patricia Toapaxi
47	Joaquín Chilusa Chicaiza
48	Pedro Toapanta Toapanta
49	Maria Rosa Tenorio Toasa
50	Manuel Toapanta Toapanta
51	Alejandro Toapanta
52	Norma Patricia Toapanta
53	Carlos Unapucha Calsaguano
54	Zelia Pilliza Sangucho
55	Segundo Roberto Pilliza
56	José Antonio Gualpa Chicaiza
57	Rosa Maria Gualpa Toasa
58	José Marcelo Gualpa Toasa
59	José Antonio Gualpa Toasa
60	Manuel Chilusa Conterón
61	Juan Emilio Chilusa Conterón
62	Ericilia Toaza Toaza
63	Veronica Alexandra Toaza
64	Manuel Maria Tenorio Chiquito
65	Maria Melida Tenorio Chilusa
66	Angel Maria Tenorio Chiquito
67	Juan Carlos Toapaxi Tenorio
68	Gonzalo Chilusa Chicaiza
69	Fidel Tonato Chilusa
70	Enilio Tenorio Toapanta
71	Traniso Tenorio
72	Jorge Rosas Velazco
73	Lorenzo Toapaxi Callatasig
74	Francisco Toasa Toalombo
75	Rosa Chilusa Tonato
76	José Antonio Chicaiza Chilusa
77	Juan Tonato Chiquito
78	Juan Clemente Toapaxi Tonato
79	Luis Guillermo Toapaxi Chilusa
80	José Fernando Toapaxi Chilusa
81	Juan Carlos Toapaxi Chilusa
82	Luis Armando Tenorio Chilusa
83	Juan Yanez
84	Rosalino Chicaiza Toapanta

Fuente: comunidad de San Francisco de Collanas, (2018).

N°	NOMBRES Y APELLIDOS
85	Aniceto Toapaxi Calatasig
86	Maria Elena Toapaxi Tonatio
87	Juana Lucia Toapaxi Tonatio
88	Miriam Susana Toapaxi Tonatio
89	Rigoberto Sangucho Toapaxi
90	Gabriel Sanguilandi Cailiema
100	Jorge Luis Calatasig Chiluisa
101	Margarita Chicaiza
102	Luis Caisaguano
103	Amadeo Chicaiza Tenorio
104	Piedad Chicaiza Remache
105	Hugo Patricio Chicaiza Remache
106	Rosalino Chicaiza Toapaxi
107	Yolanda Chicaiza
108	Sandra Chicaiza
109	Jorge Chicaiza
110	German Tamayo
111	Jorge Augusto Chicaiza Tenorio
112	Juan Calatasig
113	Juan Manuel Caisaguano
114	Jorge Caisaguano
115	Marcelo Toapanta Toapanta
116	José Luis Fonseca
117	Lorenzo Toapanta Chicaiza
118	Lucia Toapanta Toapanta
119	Manuel Toapanta Chiquito
120	Luis Toapaxi
121	Juan Chicaiza Toasa
122	Angel Taco Tenorio
123	Patricio Toapanta
124	Fabian Toapanta
125	Ignacio Toapanta
126	Patricio Toapanta
127	Gisela Toapanta
128	José Rea
129	Sebastián Chicaiza Calatasig
130	Maria Olga Toapanta
131	Nancy Chiluisa
132	Amable Chicaiza
133	Susana Taco Amaya
134	Jaime Taco Amaya
135	Ana Lucia Chicaiza Conterón
136	Juan Chiluisa Toapaxi
137	Diego Armando Chiluisa
138	Clemente Chiluisa

Fuente: comunidad de San Francisco de Collanas, (2018).

N°	NOMBRES Y APELLIDOS
139	Pedro Toasa
140	Matheo Simbaña
141	Agustín Toaza Guallo
142	Petrona Toapanta
143	Juana Toapanta Toapanta
144	Antonio Chicaiza Unapucha
145	Gladys Chicaiza
146	Manuel Toapaxi Calatasig
147	Juan Luis Toapaxi Caisaguano
148	Maria Dolores Toapaxi Caisaguano
149	José Efraín Toapaxi Caisaguano
150	Julían Toapaxi Taco
151	Luis Fernando Toapaxi Caisaguano
152	Rosa Elena Tenorio Chiquito
153	José Humberto Caisaguano
154	Segundo Daniel Toalombo Chicaiza
155	Cesar Chicaiza Toapaxi
156	Lorenza Unapucha Caisaguano
157	Hortensia Calatasig Toasa
158	Miguel Chiquito Calatasig
159	Belisario Toapanta
160	Aurelio Conterón Tonatio
161	Juan Eduardo Toapaxi Taco
162	Juana Toapanta Toasa
163	Juan Toapaxi Toapaxi
164	Mariano Calatasig Taípe
165	Carmen Toaitza Toapanta
166	José Emilio Toapaxi Tenorio
167	Juan Toapanta Chicaiza
168	Maria Susana Toapanta Toalombo
169	Miguel Chicaiza Taco
170	Carmen Calatasig
171	Lorenzo Cando Toapaxi
172	Maria Susana Toapaxi Chicaiza
173	Margarita Calatasig Toapanta
174	Dolores Calatasig Toapanta
175	Miguel Calatasig Toapanta
176	Ignacio Calatasig Toapanta
177	Fabola Santos Amaya
178	Julio Cesar Toalombo Tonatio
179	Maria Hilda Toalombo Tonatio
180	Segundo Jorge Toalombo Tonatio
181	Susana Amaya Taípe
182	Maria Emilia Toapaxi Chicaiza
183	Luis Fabián Toapaxi Tonatio

Fuente: comunidad de San Francisco de Collanas, (2018).

N°	NOMBRES Y APELLIDOS
184	Tomás Chicaiza Toasa
185	Clementina Chicaiza
186	Pedro Callatasig Tenorio
187	Luis Humberto Toapanta Toalombo
188	Segundo Manuel Toapaxi Sanguchio
189	Manuel Amable Toapaxi Sanguchio
190	Manuel Callatasig Chilusa
191	Gabriel Tonaló Unapucha
192	Delina Callatasig Chicaiza
193	José Chicaiza Tazo
194	Segundo Antonio Callatasig
195	Fausto René Callatasig Toasa
196	Edison Patricio Callatasig Toasa
197	Segundo Juan Toapanta Toalombo
198	Juan Chilusa Chicaiza
200	Rosa Elvira Toalombo Toapanta
201	Segundo Juan Chicaiza Hernández
202	Alejandro Callatasig Chilusa
203	Patricia Ximena Callatasig Callatasig
204	Gloria Alexandra Callatasig
205	Elvia Mariene Callatasig
206	Pascual Callatasig
207	Angela Victoria Guevara Capilla
208	Margarita Chicaiza Callatasig
209	Marcelino Caguano
210	Luis Humberto Chicaiza Hernández
211	Marcelo Chicaiza
212	Ignacio Chicaiza Toaza
213	Gonzalo Chicaiza Tenorio
214	Marco Contrón
215	Juan Callatasig Chicaiza
216	Rosalino Callatasig Tenorio
217	Segundo Ciriaco Chasi
218	Juan Luis Callatasig Toapanta
219	Rosa Cando Muisin
220	Vicente Chicaiza Plasencia
221	Cesar Chunchio
222	Rosa Sanguchio Toapaxi
223	Juan Carlos Toapanta Toapanta
224	Ramiro Calsaguano

Sr. José Rúa
PRESIDENTE



Sr. Patricio Toapanta
TESORERO

Fuente: comunidad de San Francisco de Collanas, (2018).

Anexo F: Oficio de autorización para la publicación de la tesis en el GAD del Cantón Salcedo.



Salcedo, 26 de marzo del 2019

Dra. Martha Avalos P. Mgsc.

PRESIDENTA U. DE TITULACIÓN

DIRECTORA CARRERA DE GASTRONOMÍA ESPOCH

Presente.-

De mi consideración:

Reciba un cordial y atento saludo, por medio del presente, me permito dejar en su conocimiento que **AUTORIZO** a la estudiante: MARÍA INES TOAPAXI TOALOMBO, para que desarrolle el trabajo de titulación "ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD DE COLLANAS (ZONA DE CANAL), DEL CANTON SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI"; en el GAD Municipal del Cantón Salcedo

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes, a la vez que aprovecho la oportunidad para reiterar mi alta consideración y estima.

Atentamente;

Psic. Santiago Gualpa C.

DIRECTOR DE DESARROLLO ORGANIZACIONAL



Anexo G: Oficio de la unidad de titulación dirigido al alcalde del cantón Salcedo.



ESPOCH

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

UNIDAD DE TITULACIÓN- CARRERA DE GASTRONOMÍA

Oficio No. 056-UT-EG-FSP-2019
Riobamba, 18 de Marzo de 2019

Trámite N° 1636

INGENIERO
Héctor Gutierrez Padilla
ALCALDE GAD MUNICIPAL SALCEDO
Presente

De nuestra consideración:

Reciba un atento y cordial saludo y el deseo de éxitos en las funciones a usted encomendadas, a la vez que por medio de la presente me permito indicar a usted que el señor(ita) **MARÍA INÉS TOAPAXI TOALOMBO** estudiante de la Carrera de Gastronomía de la ESPOCH, se encuentra desarrollando su trabajo de titulación **"ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD DE COLLANAS (ZONA DE CANAL), DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE COTOPAXI"** como requisito previo para la obtención del título profesional de Licenciado en Gestión Gastronómica, en tal virtud solicito de la manera más comedida, se sirva autorizar y brindar las facilidades para que el mencionado estudiante pueda desarrollar esta actividad y una vez concluida el mismo, los resultados obtenidos, puedan ser socializados a través de los medios informativos (página web, redes sociales, etc) que se disponga en la institución que tan acertadamente la dirige.

Por su gentil atención, agradezco,

Atentamente,


Dra. Martha Avalos P. MgSc.
PRESIDENTA U. DE TITULACIÓN
DIRECTORA CARRERA DE GASTRONOMÍA

Verónica A.



G.A.D. MUNICIPAL DEL CANTÓN SALCEDO
N° Trámite: 1636
Fecha: 20-III-2019
Hora: 09:15
OFICINA DE ATENCIÓN CIUDADANA
Firma:

Dirección: Panamericana Sur km 1 1/2, Facultad de Salud Pública
Teléfono: 593 (03) 2 998200 ext. 148-441
www.espoch.edu.ec gastronomiaespoch@hotmail.com

Anexo H: Carta de Cooperación.



COMUNIDAD “SAN FRANCISCO DE COLLANAS”
Acuerdo Ministerial N° 2021 del 28 de octubre de 1950
RUC: 0591720651001
Salcedo – Ecuador



CARTA DE COOPERACIÓN

12 de abril de 2019 se firma en la comunidad de San Francisco de Collanas, del cantón Salcedo la carta de cooperación.

entre:

SRTA. MARÍA INÉS TOAPAXI TOALOMBO

**ESTUDIANTE DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN DE LA ESCUELA
SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE SALUD
PÚBLICA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

&

LA COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO DE COLLANAS DEL CANTÓN
SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI

representado por:

SR. JOSÉ EMILIO TOAPAXI T.

PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO DE COLLANAS

**Para el apoyo necesario en el trabajo de titulación tipo etnografía con el fin de
obtener el título de LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA, el mismo que
lleva por tema:**

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD DE
COLLANAS (ZONA DE CANAL), DEL CANTÓN SALCEDO PROVINCIA DE
COTOPAXI”.

Bajo constancia del pueblo de la comunidad de San Francisco de Collanas firman:



Srta. María Inés Toapaxi Toalombo

**ESTUDIANTE DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN DE LA ESCUELA
SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE SALUD
PÚBLICA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA.**



Sr. José Emilio Toapaxi T.

PRESIDENTE DE LA COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO DE COLLANAS



Fuente: secretaria de la comunidad de San Francisco de Collanas, (2019).

Anexo I: Certificado de la publicación del trabajo de titulación en la página web del GAD salcedo.



CERTIFICADO

A petición verbal de la interesada, María Inés Toapaxi Toalombo, con número de cédula 0550024186, Informo que el día viernes 10 de mayo del 2019 se publicó en la página Web del GAD Salcedo www.salcedo.gob.ec el trabajo de titulación "Cultura y Gastronomía San Francisco de Collanas"

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, a los 10 días del mes de Mayo del año en curso, el interesado puede hacer uso de este documento como a bien creyera conveniente.

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Klever Zapata", is written over a horizontal line.

Lcdó. Klever Zapata

JEFE DEL ÁREA DE COMUNICACIÓN DEL GAD SALCEDO (E)

